



## Rocas de Seña

Valle de Aconcagua, Viña Seña

Gewachsen auf Stein, geschaffen für grosse Momente

### Beschreibung:

Rocas de Seña ist die moderne, früher trinkreife Interpretation des legendären Seña – geprägt von der Vision Eduardo Chadwicks, die Weine Chiles in der Weltspitze zu etablieren. Benannt nach den steinigen Böden des Aconcagua-Tals, vereint die Cuvée die Kraft der Anden mit der Frische des Pazifiks: Aus Bordeaux- und mediterranen Rebsorten vinifiziert und 18 Monate in französischer Eiche gereift, präsentiert sich dieser Zweitwein mit grosser Persönlichkeit sowie der für den Jahrgang 2023 typischen Balance zwischen Intensität und Eleganz.

### Degustationsnotiz:

### Passt zu:

Passt ideal zu Lammkarree, Entrecôte und grillierten Auberginen. Harmoniert hervorragend mit Empanadas de Queso, Pastel de Choclo und Asado.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Herkunftsland:** Chile

**Subregion:** Aconcagua Valley

**Produzent:** Viña Seña

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2035

**Rebsorte(n):** 35% Malbec, 21% Cabernet Sauvignon, 17% Syrah, 14% Grenache, 9% Petit Verdot, 4% Mourvèdre

**Artikelnummer:** 1410623

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Rocas de Seña

Valle de Aconcagua  
Viña Seña

<b>Herkunft:</b>	Chile
<b>Ratings:</b>	James Suckling 95/100, Decanter 94/100, Parker 92/100, Tim Atkin 94/100
<b>Rebsorte(n):</b>	35% Malbec, 21% Cabernet Sauvignon, 17% Syrah, 14% Grenache, 9% Petit Verdot, 4% Mourvèdre
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.