



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, 3% Mourvèdre

Artikelnummer: 1410623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rocas de Seña

Valle de Aconcagua

Viña Seña

Herkunft: Chile

Ratings: James Suckling 95/100, Decanter 94/100,
Parker 92/100, Tim Atkin 94/100

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

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Weinbau: Traditionell

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.0%

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