



Seña

Valle de Aconcagua DO, Viña Seña

Für Parker ist er Chiles bester Wein

Beschreibung:

Der Seña zählt zu den Weinikonen Chiles, gewachsen in traumhafter Hanglage, vinifiziert nach biodynamischen Richtlinien, von einem der führenden Weingüter Chiles.

Degustationsnotiz:

Konzentriertes Rubinrot, violette Nuancen. Viel Himbeerfrucht, schwarze Johannisbeeren, auch ein Hauch Minze und schwarze Zartbitterschokolade. Von beeindruckender Konzentration und erstaunlicher Aromenvielfalt, nebst der roten und schwarzen Frucht auch deutlich würzige Noten zeigend, mit reifen und feinen Gerbstoffen ausgestattet; von stattlicher Struktur und festem Körper; zum Finale hin eine angenehme Frische zeigend, sehr lang und anhaltend. Ein Seña, der ein grandioses Lagerpotenzial verspricht.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu edlen Stücken vom Rind, Lamm in Kräuterkruste oder auch gegrillten Scampi und Fisch mit geröstetem Knoblauch. Probieren Sie diesen Wein auch zu reifem Weichkäse und Wild.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Chile

Subregion: Aconcagua Valley

Produzent: Viña Seña

Ausbau: 22 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 58% Cabernet Sauvignon, 15% Carmenère, 12% Malbec, 10% Merlot, 5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0597313

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Seña

Valle de Aconcagua DO
Viña Seña

Herkunft: Chile
Ratings: James Suckling 99/100, Falstaff 96/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 58% Cabernet Sauvignon, 15% Carmenère, 12% Malbec, 10% Merlot, 5% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 22 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.