



Seña

Valle de Aconcagua DO, Viña Seña

97 Punkte für Chiles rote Ikone

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Dichtes Rubinrot, fast purpurrot. Himbeeren, Blaubeeren und ein Hauch getrockneter Rosenblätter, schliesslich etwas Lakritze und Thymian. Viel dunkelbeerige Frucht, nun auch Cassis, manifestieren sich am leicht Frische-betonten Gaumen; über die Mitte hinaus deutliche Terroirnoten zeigend, an Grafit erinnernd; insgesamt fast puristisch, aber von fester Struktur; zeigt viel Potenzial im anhaltenden Finale.

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:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Chile

Subregion: Aconcagua Valley

Produzent: Viña Seña

Ausbau: 22 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 60% Cabernet Sauvignon, 16% Carmenère, 11% Malbec, 8% Merlot, 5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0597314

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Seña

Valle de Aconcagua DO
Viña Seña

Herkunft:	Chile
Ratings:	James Suckling 97/100, Parker 95/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	60% Cabernet Sauvignon, 16% Carmenère, 11% Malbec, 8% Merlot, 5% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.