



Seña

Valle de Aconcagua DO, Viña Seña

100 Punkte von James Suckling!

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 Akzente. Viel Pflaumenfrucht, Himbeergelee, schwarze Johannisbeeren, auch ein Hauch Minze und Vanillenoten im vielschichtigen Bouquet. Von beeindruckender Konzentration und erstaunlicher Aromenvielfalt, nebst der roten und schwarzen Frucht auch deutlich würzige Noten zeigend, dazu eine elegante Mineralik, ein Hauch Nougat; mit reifen und feinen Gerbstoffen ausgestattet, ein stattlicher Körper; zum Finale hin eine angenehme Frische zeigend, sehr lang und anhaltend. Ein Seña, der ein grandioses Lagerpotenzial erahnen lässt.

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

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 57% Cabernet Sauvignon, 21% Carmenère, 12% Malbec, 7% Petit Verdot, 3% Caber

Artikelnummer: 0597315

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Seña

Valle de Aconcagua DO
Viña Seña

Herkunft:	Chile
Ratings:	James Suckling 100/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	57% Cabernet Sauvignon, 21% Carmenère, 12% Malbec, 7% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.