



Seña

Valle de Aconcagua, Viña Seña

100 Punkte für die biodynamische Ikone Chiles

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Tiefes Rubinrot, brillant vom Rand bis zur Mitte. Ein charmantes, vielschichtiges Nasenbild das sich nach und nach offenbart. Schwarze und rote Kirschen, rote Steinfrucht und dunkles Edelholz. Auch ätherische Noten dunklen Blüten, Lavendel und exotischen Gewürzen. Die gewohnte Seña-Eleganz und Klasse manifestiert sich am Gaumen mit feintexturiertem Tannin und einer verführerischen Textur. Mit grossartiger Frische und Harmonie bis ins tiefgründige 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

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2033

Rebsorte(n): 55% Cabernet Sauvignon, 18% Malbec, 15% Carmenère, 7% Cabernet Franc, 5% Pe

Artikelnummer: 0597318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Seña

Valle de Aconcagua
Viña Seña

Herkunft:	Chile
Ratings:	James Suckling 100/100, Parker 98/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	55% Cabernet Sauvignon, 18% Malbec, 15% Carmenère, 7% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.