



Seña

Valle de Aconcagua, Viña Seña

25 Jahre Seña – die höchst limitierte 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:

Konzentriertes Rubinrot, etwas aufgehellter Rand. Viel Kirschfrucht, schwarze Johannisbeeren, auch ein Hauch Minze, Mokka und schwarze Zartbitterschokolade. Von beeindruckender Konzentration und erstaunlicher Aromenvielfalt, nebst der roten und schwarzen Frucht auch einige 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.

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 2033

Rebsorte(n): 60% Cabernet Sauvignon, 21% Malbec, 15% Carmenère, 4% Petit Verdot

Artikelnummer: 0597319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Seña

Valle de Aconcagua
Viña Seña

Herkunft:	Chile
Ratings:	Parker 98/100, James Suckling 98/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	60% Cabernet Sauvignon, 21% Malbec, 15% Carmenère, 4% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.