

# Seña

Valle de Aconcagua, Viña Seña

Vom Chile-Pionier Eduardo Chadwick

## Beschreibung:

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

## Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, etwas aufgehellter Rand. Ein Nasenbild, das sich im Glas nach und nach entwickelt: Pflaumen und Himbeeren, einige Edelhölzer, schwarzer Pfeffer und Vanillenoten. Die sprichwörtliche Seña-Eleganz manifestiert sich am Gaumen: viel rote Frucht, etwas Kirschlikör und Cassis, Lakritze, süsses Caramel und ein Hauch Wacholder; insgesamt sehr harmonisch und feintexturiert, konzentriert im charmanten, Potenzial versprechenden 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:

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: 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2035

**Rebsorte(n):** 53% Cabernet Sauvignon, 25% Malbec, 15% Carmenère, 7% Petit Verdot

Artikelnummer: 0597320

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Seña

Valle de Aconcagua Viña Seña

Herkunft: Chile

Ratings: James Suckling 98/100, Decanter 95/100,

Descorchados 97/100, Parker 97/100, Score

19.5/20, Tim Atkin 96/100

Rebsorte(n): 53% Cabernet Sauvignon, 25% Malbec, 15%

Carmenère, 7% Petit Verdot

**Trinkreife:** Jetzt bis 2035 **Weinbau:** Traditionell

**Ausbau:** 22 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 13.5%

**Servier:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.