



Seña

Valle de Aconcagua, Viña Seña

Ikone vom chilenischen Maestro 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:

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:

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: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2037

Rebsorte(n): 60% Cabernet Sauvignon, 25% Malbec, 9% Carmenère, 6% Petit Verdot

Artikelnummer: 0597322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Seña

Valle de Aconcagua
Viña Seña

Herkunft:	Chile
Ratings:	James Suckling 98/100, Antonio Galloni 95/100, Drinks Business 97/100, Decanter 99/100, Jane Anson 95/100, Parker 97/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	60% Cabernet Sauvignon, 25% Malbec, 9% Carmenère, 6% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 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.