



2016 Seña

Valle de Aconcagua DO, Viña Seña

Chiles Premiumwein der ersten Stunde

Beschreibung:

Eduardo Chadwick ist zu Recht stolz auf seinen Prestigewein Seña. Die edle Cuvée wird während 22 Monaten in französischen Barriques verfeinert. Francisco Baettig, der Önologe des Weinguts, charakterisiert den neuen Jahrgang als saftig und frisch, voller Leben mit feinen Tanninen. Besonders erwähnenswert ist auch, dass der Seña biodynamisch produziert wird. Der begehrte Jahrgang 2016 ist soeben neu eingetroffen.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubin, violette Nuancen. Eine vielschichtige Nase, die Aromen nach Schwarzen Johannisbeeren, Blaubeeren, aber auch Crémantschokolade und etwas Tabak und schliesslich einige exotische Würznoten freisetzt. Sehr sanfter Auftakt, abgelöst von der sprichwörtlichen Seña-Eleganz, die sich durch feinfruchtige Aromen und ein dezentes Toasting auszeichnet, ergänzt durch etwas Nougat und eine sanfte Mineralik; immer wieder neue Facetten zeigend bis in den sehr langen, charmanten Finish.

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

Region: Aconcagua

Subregion: Aconcagua Valley

Produzent: Viña Seña

Bewertung(en): James Suckling 98/100, Parker 97/100, Score 19/20, WeinWisser 18/20

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 55% Cabernet Sauvignon, 20% Malbec, 12% Petit Verdot, 8% Carmenère, 5% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0597316

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Seña

Valle de Aconcagua DO
Viña Seña

Herkunft:	Chile
Bewertung(en):	James Suckling 98/100, Parker 97/100, Score 19/20, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	55% Cabernet Sauvignon, 20% Malbec, 12% Petit Verdot, 8% Carmenère, 5% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.