



2019 Seña

Valle de Aconcagua, Viña Seña

25 Jahre Seña – die höchst limitierte Ikone Chiles

Beschreibung:

Ein absoluter Top-Wein von einem der führenden Weingüter Chiles, vom Chef-Önologen Francisco Baettig nach biodynamischen Richtlinien vinifiziert.

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:

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): Parker 98/100, Score 19.5/20, James Suckling 98/100

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
Bewertung(en):	Parker 98/100, Score 19.5/20, James Suckling 98/100
Rebsorte(n):	60% Cabernet Sauvignon, 21% Malbec, 15% Carmenère, 4% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
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.