



## 2013 Seña

Valle de Aconcagua DO, Viña Seña

Für Parker ist er Chiles bester Wein

### **Beschreibung:**

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

### **Degustationsnotiz:**

Konzentriertes Rubinrot, violette Nuancen. Viel Himbeerfrucht, schwarze Johannisbeeren, auch ein Hauch Minze und schwarze Zartbitterschokolade. Von beeindruckender Konzentration und erstaunlicher Aromenvielfalt, nebst der roten und schwarzen Frucht auch deutlich 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. Ein Seña, der ein grandioses Lagerpotenzial verspricht.

### **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 99/100, Score 18.5/20, Falstaff 96/100

**Ausbau:** 22 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2028

**Rebsorte(n):** 58% Cabernet Sauvignon, 15% Carmenère, 12% Malbec, 10% Merlot, 5% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0597313

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Seña

Valle de Aconcagua DO  
Viña Seña

**Herkunft:** Chile  
**Bewertung(en):** James Suckling 99/100, Score 18.5/20, Falstaff 96/100  
**Rebsorte(n):** 58% Cabernet Sauvignon, 15% Carmenère, 12% Malbec, 10% Merlot, 5% Petit Verdot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2028  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 22 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.