# 2014 Seña

Valle de Aconcagua DO, Viña Seña

97 Punkte für Chiles rote Ikone

**Beschreibung:**
Ein absoluter Top-Wein von einem der führenden Weingüter Chiles, vom Chef-Önologen Francisco Baettig nach biodynamischen Richtlinien vinifiziert.
**Degustationsnotiz:**
Dichtes Rubinrot, fast purpurrot. Himbeeren, Blaubeeren und ein Hauch getrockneter Rosenblätter, schliesslich etwas Lakritze und Thymian. Viel dunkelbeerige Frucht, nun auch Cassis, manifestieren sich am leicht Frische-betonten Gaumen; über die Mitte hinaus deutliche Terroirnoten zeigend, an Grafit erinnernd; insgesamt fast puristisch, aber von fester Struktur; zeigt viel Potenzial im anhaltenden 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 |
| **Region:** | Aconcagua |
| **Subregion:** | Aconcagua Valley |
| **Produzent:** | Viña Seña |
| **Bewertung(en):** | James Suckling 97/100, Parker 95/100 |
| **Ausbau:** | 22 Monate im Barrique |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Alkoholgehalt:** | 14.0 % |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2028 |
| **Rebsorte(n):** | 60% Cabernet Sauvignon, 16% Carmenère, 11% Malbec, 8% Merlot, 5% Petit Verdot |
| **Artikelnummer:** | 0597314 |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Seña

Valle de Aconcagua DO
Viña Seña

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Chile |
| **Bewertung(en):** | James Suckling 97/100, Parker 95/100 |
| **Rebsorte(n):** | 60% Cabernet Sauvignon, 16% Carmenère, 11% Malbec, 8% 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. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch