



## 2009 Seña

Valle de Aconcagua DO, Viña Seña

Beweist seine Weltklasse immer wieder

### Descrizione del vino:

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

### Nota di degustazione:

Intensives Rubin, zum Rand hin leicht aufhellend. Himbeerkonfiture, reifes Cassis und eine Spur Eukalyptus im Wechselspiel mit den delikaten Röstaromen, die an Vanille und Tabak erinnern. Feiner, eleganter Auftakt, immer intensiver werdend; schwarze Kirschen, würzige Noten nach rotem Pfeffer und Zimt, auch deutlich balsamische Noten; sehr ausdrucksstark und intensiv, feines Tanningerüst; immer elegant bleibend bis ins ausdrucksstarke, lang anhaltende und leicht frische Finale.

### Abbinamenti:

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.

### Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

### Paese d'origine:

Cile

### Regione:

Regione dell'Aconcagua

### Sottoregione:

Vallée d'Aconcagua

### Produttore:

Viña Seña

### Valutazioni:

Score 20/20, Stephen Tanzer 92/100, James Suckling 95/100, Parker 92/100

### Vinificazione:

22 Monate in Barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

14.5 %

### Maturità:

Jetzt bis 2023

### Varietà d'uva:

54% Cabernet Sauvignon, 21% Carmenère, 16% Merlot, 6% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc

### Numero di articolo:

0597309

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Seña**

Valle de Aconcagua DO  
Viña Seña

**Origine:** Cile  
**Valutazioni:** Score 20/20, Stephen Tanzer 92/100, James Suckling 95/100, Parker 92/100  
**Varietà d'uva:** 54% Cabernet Sauvignon, 21% Carmenère, 16% Merlot, 6% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc  
**Maturità:** Jetzt bis 2023  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 22 Monate in Barrique  
**Gradazione alcolica:** 14.5 %  
**Servizio:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.