



2007 Seña

Valle de Aconcagua DO, Viña Seña

96 Parker-Punkte, nur noch wenige Flaschen verfügbar!

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 Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Cassis und Erdbeeren in der facettenreichen Nase, auch eine Spur Menthol, dann auch schwarzer Pfeffer, Karamell und Mokka. Unheimliche Eleganz im Gaumen, Brombeeren und Schwarztee, ergänzt durch feinste Vanille, auch würzige Elemente wie Lorbeer; trotz seiner Eleganz bleibt er sehr kraftvoll und bestens strukturiert; tolles Tanningerüst; sehr langer Nachklang.

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: Parker 96/100, Score 19/20

Gradazione alcolica: 14.5 %

Maturità: Jetzt bis 2021

Varietà d'uva: 57% Cabernet Sauvignon, 20% Carmenère, 12% Merlot, 6% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

Numero di articolo: 0597307

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Seña

Valle de Aconcagua DO
Viña Seña

Origine:	Cile
Valutazioni:	Parker 96/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	57% Cabernet Sauvignon, 20% Carmenère, 12% Merlot, 6% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2021
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.