



Rocas de Seña

Valle de Aconcagua, Viña Seña

Gewachsen auf Stein, geschaffen für grosse Momente

Beschreibung:

Rocas de Seña ist die moderne, früher trinkreife Interpretation des legendären Seña – geprägt von der Vision Eduardo Chadwicks, die Weine Chiles in der Weltspitze zu etablieren. Benannt nach den steinigen Böden des Aconcagua-Tals, vereint die Cuvée die Kraft der Anden mit der Frische des Pazifiks: Aus Bordeaux- und mediterranen Rebsorten vinifiziert und 18 Monate in französischer Eiche gereift, präsentiert sich dieser Zweitwein mit großer Persönlichkeit sowie der für den Jahrgang 2023 typischen Balance zwischen Intensität und Eleganz.

Aromenprofil:

Passt zu:

Passt ideal zu Lammkarree, Entrecôte und gegrillten Auberginen. Harmoniert hervorragend mit Empanadas de Queso, Pastel de Choclo und Asado.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Chile

Subregion: Aconcagua Valley

Produzent: Viña Seña

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 35% Malbec, 21% Cabernet Sauvignon, 17% Syrah, 14% Grenache, 9% Petit Verdot, 9% Mourvèdre

Artikelnummer: 1410623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rocas de Seña

Valle de Aconcagua
Viña Seña

Herkunft: Chile
Ratings: James Suckling 95/100, Decanter 94/100,
Parker 92/100, Tim Atkin 94/100
Rebsorte(n): 35% Malbec, 21% Cabernet Sauvignon, 17%
Syrah, 14% Grenache, 9% Petit Verdot, 4%
Mourvèdre
Trinkreife: Jetzt bis 2035
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 15 bis 17°C.