



## Seña

Valle de Aconcagua DO, Viña Seña

Seña, die chilenische Ikone vom gleichnamigen Gut

### Beschreibung:

Eduardo Chadwick ist zu Recht stolz auf seinen Prestigewein Seña. Die edle Cuvée wird während 22 Monaten in französischen Barriques verfeinert. Francisco Baettig, der Önologe des Weinguts, charakterisiert den neuen Jahrgang als saftig und frisch, voller Leben mit feinen Tanninen. Besonders erwähnenswert ist auch, dass der Seña biodynamisch produziert wird. Der begehrte Jahrgang 2016 ist soeben neu eingetroffen.

### Aromenprofil:

Sattes Rubin, violette Nuancen. Eine vielschichtige Nase, die Aromen nach Schwarzen Johannisbeeren, Blaubeeren, aber auch Crémantschokolade und etwas Tabak und schliesslich einige exotische Würznoten freisetzt. Sehr sanfter Auftakt, abgelöst von der sprichwörtlichen Seña-Eleganz, die sich durch feinfruchtige Aromen und ein dezentes Toasting auszeichnet, ergänzt durch etwas Nougat und eine sanfte Mineralik; immer wieder neue Facetten zeigend bis in den sehr langen, charmanten Finish.

### 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.

### Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Chile

**Subregion:** Aconcagua Valley

**Produzent:** Viña Seña

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2030

**Rebsorte(n):** 55% Cabernet Sauvignon, 20% Malbec, 12% Petit Verdot, 8% Carmenère, 5% Caber

**Artikelnummer:** 0597316

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Seña

Valle de Aconcagua DO  
Viña Seña

**Herkunft:** Chile  
**Ratings:** James Suckling 98/100, Parker 97/100, Score 19/20, WeinWisser 18/20  
**Rebsorte(n):** 55% Cabernet Sauvignon, 20% Malbec, 12% Petit Verdot, 8% Carmenère, 5% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**Weinbau:** Traditionell  
**Alkoholgehalt:** 13.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.