



Seña

Valle de Aconcagua, Viña Seña

Vom Chile-Pionier Eduardo Chadwick

Beschreibung:

Der Seña zählt zu den Weinikonen Chiles, gewachsen in traumhafter Hanglage, vinifiziert nach biodynamischen Richtlinien, von einem der führenden Weingüter Chiles.

Aromenprofil:

Sattes Rubinrot, etwas aufgehellter Rand. Ein Nasenbild, das sich im Glas nach und nach entwickelt: Pflaumen und Himbeeren, einige Edelhölzer, schwarzer Pfeffer und Vanillenoten. Die sprichwörtliche Seña-Eleganz manifestiert sich am Gaumen: viel rote Frucht, etwas Kirschlikör und Cassis, Lakritze, süßes Karamell und ein Hauch Wacholder; insgesamt sehr harmonisch und feintexturiert, konzentriert im charmanten, Potenzial versprechenden 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.

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

Ausbau: 22 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 53% Cabernet Sauvignon, 25% Malbec, 15% Carmenère, 7% Petit Verdot

Artikelnummer: 0597320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Seña

Valle de Aconcagua
Viña Seña

Herkunft: Chile
Ratings: James Suckling 98/100, Decanter 95/100, Descorchados 97/100, Parker 97/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 96/100
Rebsorte(n): 53% Cabernet Sauvignon, 25% Malbec, 15% Carmenère, 7% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2035
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 22 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.