



2017 Señá

Valle de Aconcagua DO, Viña Señá

99 Punkte für Chiles rote Ikone

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Rubinrot, etwas aufgehellter Rand. Blaubeeren, schwarze Kirschen und etwas Lakrtize in der offenen Nase, ergänzt durch einige florale Akzente. Die gewohnte Señá-Eleganz findet sich am Gaumen: nun auch Himbeeren und Cassis in einem fantastischen Zusammenspiel, ergänzt durch zurückhaltende, aber passend eingebundene Röstaromen, von grossartiger Struktur und Finesse; ein Señá, der im langanhaltenden Finale viele Muskeln, aber auch eine seltene Vielschichtigkeit zeigt.

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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Chile
Region:	Aconcagua
Subregion:	Aconcagua Valley
Produzent:	Errázuriz
Bewertung(en):	James Suckling 99/100, Score 19.5/20
Ausbau:	22 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	52% Cabernet Sauvignon, 15% Malbec, 15% Carmenère, 10% Cabernet Franc, 8% Petit Verdot
Artikelnummer:	0597317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Seña

Valle de Aconcagua DO
Viña Seña

Herkunft: Chile
Bewertung(en): James Suckling 99/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n): 52% Cabernet Sauvignon, 15% Malbec, 15%
Carmenère, 10% Cabernet Franc, 8% Petit
Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 22 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.