



## 2018 Seña

Valle de Aconcagua, Viña Seña

100 Punkte für die biodynamische Ikone Chiles

### Beschreibung:

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

### 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:

Viña Seña

### Bewertung(en):

James Suckling 100/100, Parker 98/100

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

14.0 %

### Trinkreife:

Jetzt bis 2033

### Rebsorte(n):

55% Cabernet Sauvignon, 18% Malbec, 15% Carmenère, 7% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

### Artikelnummer:

0597318

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Seña

Valle de Aconcagua  
Viña Seña

<b>Herkunft:</b>	Chile
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 100/100, Parker 98/100
<b>Rebsorte(n):</b>	55% Cabernet Sauvignon, 18% Malbec, 15% Carmenère, 7% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2033
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.