



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

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