2015 Seña

Valle de Aconcagua DO, Viña Seña

100 Punkte von James Suckling!

Beschreibung:
Ein absoluter Top-Wein von einem der führenden Weingüter Chiles, vom Chef-Önologen Francisco Baettig nach biodynamischen Richtlinien vinifiziert.
Degustationsnotiz:
Konzentriertes Rubinrot, violette Akzente. Viel Pflaumenfrucht, Himbeergelee, schwarze Johannisbeeren, auch ein Hauch Minze und Vanillenoten im vielschichtigen Bouquet. Von beeindruckender Konzentration und erstaunlicher Aromenvielfalt, nebst der roten und schwarzen Frucht auch deutlich würzige Noten zeigend, dazu eine elegante Mineralik, ein Hauch Nougat; mit reifen und feinen Gerbstoffen ausgestattet, ein stattlicher Körper; zum Finale hin eine angenehme Frische zeigend, sehr lang und anhaltend. Ein Seña, der ein grandioses Lagerpotenzial erahnen lässt.
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
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	57% Cabernet Sauvignon, 21% Carmenère, 12% Malbec, 7% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0597315

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Seña

Valle de Aconcagua DO
Viña Seña

Herkunft:	Chile
Bewertung(en):	James Suckling 100/100
Rebsorte(n):	57% Cabernet Sauvignon, 21% Carmenère, 12% Malbec, 7% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
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.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de