



## 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:

Seña

### Bewertung(en):

James Suckling 100/100

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

13.5 %

### Trinkreife:

Jetzt bis 2030

### Traubensorte(n):

57% Cabernet Sauvignon, 21% Carmenère, 12% Malbec, 7% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc

### Artikelnummer:

0597315

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Seña

Valle de Aconcagua DO  
Viña Seña

**Herkunft:** Chile  
**Bewertung(en):** James Suckling 100/100  
**Traubensorte(en):** 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.