



2013 Seña

Valle de Aconcagua DO, Viña Seña

Für Parker ist er Chiles bester Wein

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Konzentriertes Rubinrot, violette Nuancen. Viel Himbeerfrucht, schwarze Johannisbeeren, auch ein Hauch Minze und schwarze Zartbitterschokolade. Von beeindruckender Konzentration und erstaunlicher Aromenvielfalt, nebst der roten und schwarzen Frucht auch deutlich würzige Noten zeigend, mit reifen und feinen Gerbstoffen ausgestattet; von stattlicher Struktur und festem Körper; zum Finale hin eine angenehme Frische zeigend, sehr lang und anhaltend. Ein Seña, der ein grandioses Lagerpotenzial verspricht.

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 99/100, Score 18.5/20, Falstaff 96/100
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	58% Cabernet Sauvignon, 15% Carmenère, 12% Malbec, 10% Merlot, 5% Petit Verdot
Artikelnummer:	0597313

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Seña

Valle de Aconcagua DO
Viña Seña

Herkunft: Chile
Bewertung(en): James Suckling 99/100, Score 18.5/20, Falstaff 96/100
Rebsorte(n): 58% Cabernet Sauvignon, 15% Carmenère, 12% Malbec, 10% Merlot, 5% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 22 Monate im Barrique
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.