



## 2014 Seña

Valle de Aconcagua DO, Viña Seña

97 Punkte für Chiles rote Ikone

### **Beschreibung:**

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

### **Degustationsnotiz:**

Dichtes Rubinrot, fast purpurrot. Himbeeren, Blaubeeren und ein Hauch getrockneter Rosenblätter, schliesslich etwas Lakritze und Thymian. Viel dunkelbeerige Frucht, nun auch Cassis, manifestieren sich am leicht Frische-betonten Gaumen; über die Mitte hinaus deutliche Terroirnoten zeigend, an Grafit erinnernd; insgesamt fast puristisch, aber von fester Struktur; zeigt viel Potenzial im anhaltenden Finale.

### **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 97/100, Parker 95/100

**Ausbau:** 22 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2028

**Rebsorte(n):** 60% Cabernet Sauvignon, 16% Carmenère, 11% Malbec, 8% Merlot, 5% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0597314

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Seña

Valle de Aconcagua DO  
Viña Seña

<b>Herkunft:</b>	Chile
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 97/100, Parker 95/100
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Cabernet Sauvignon, 16% Carmenère, 11% Malbec, 8% Merlot, 5% Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	22 Monate im Barrique
<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.