



2020 Seña

Valle de Aconcagua, Viña Seña

Vom Chile-Pionier Eduardo Chadwick

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, etwas aufgehellter Rand. Ein Nasenbild, das sich im Glas nach und nach entwickelt: Pflaumen und Himbeeren, einige Edelhölzer, schwarzer Pfeffer und Vanillenoten. Die sprichwörtliche Seña-Eleganz manifestiert sich am Gaumen: viel rote Frucht, etwas Kirschlikör und Cassis, Lakritze, süßes Caramel und ein Hauch Wacholder; insgesamt sehr harmonisch und feintexturiert, konzentriert im charmanten, Potenzial versprechenden 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 98/100, Decanter 95/100, Descorchados 97/100, Parker 97/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 96/100
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	53% Cabernet Sauvignon, 25% Malbec, 15% Carmenère, 7% Petit Verdot
Artikelnummer:	0597320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Seña

Valle de Aconcagua
Viña Seña

Herkunft: Chile

Bewertung(en): James Suckling 98/100, Decanter 95/100,
Descorchados 97/100, Parker 97/100, Score
19.5/20, Tim Atkin 96/100

Rebsorte(n): 53% Cabernet Sauvignon, 25% Malbec, 15%
Carmenère, 7% Petit Verdot

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Weinbau: Traditionell

Ausbau: 22 Monate im Barrique

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.