



2022 Seña

Valle de Aconcagua, 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:

Tiefes Rubinrot, brillant vom Rand bis zur Mitte. Ein charmantes, vielschichtiges Nasenbild das sich nach und nach offenbart. Schwarze und rote Kirschen, rote Steinfrucht und dunkles Edelholz. Auch ätherische Noten dunklen Blüten, Lavendel und exotischen Gewürzen. Die gewohnte Seña-Eleganz und Klasse manifestiert sich am Gaumen mit feintexturiertem Tannin und einer verführerischen Textur. Mit grossartiger Frische und Harmonie bis ins tiefgründige 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, Score 19.5/20, Parker 97/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Rebsorte(n):	60% Cabernet Sauvignon, 25% Malbec, 9% Carmenère, 6% Petit Verdot
Artikelnummer:	0597322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Seña

Valle de Aconcagua
Viña Seña

Herkunft: Chile
Bewertung(en): James Suckling 98/100, Score 19.5/20, Parker 97/100
Rebsorte(n): 60% Cabernet Sauvignon, 25% Malbec, 9% Carmenère, 6% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2037
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 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.