



2008 Seña

Valle de Aconcagua DO, Viña Seña

Das Meisterwerk aus Kraft und Finesse

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

Kräftiges Rubinrot. Intensives, sehr nobles Bouquet nach Cassis, schwarzem Holunder und Erdbeerkonfitüre, begleitet von einer dezenten Würze nach Muskat und Gewürznelke, auch feinstes Caramel. Überaus samtig und ausdrucksstark das Gaumenbild, fruchtige Geschmackskomponenten treffen sich im schönen Zusammenspiel mit balsamischen Noten, überaus feine Tannine; insgesamt sehr komplex und von guter Frische, wohlbalanciert und mit einem verheissungsvollen Lagerpotenzial ausgestattet.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:

Cile

Regione:

Regione dell'Aconcagua

Sottoregione:

Vallée d'Aconcagua

Produttore:

Viña Seña

Valutazioni:

Score 20/20, Stephen Tanzer 92/100, James Suckling 96/100, Parker 91+/100

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2022

Varietà d'uva:

57% Cabernet Sauvignon, 20% Carmenère, 10% Merlot, 5% Cabernet Franc, Petit Verdot

Numero di articolo:

0597308

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Seña

Valle de Aconcagua DO
Viña Seña

Origine: Cile

Valutazioni: Score 20/20, Stephen Tanzer 92/100, James Suckling 96/100, Parker 91+/100

Varietà d'uva: 57% Cabernet Sauvignon, 20% Carmenère, 10% Merlot, 5% Cabernet Franc, Petit Verdot

Maturità: Jetzt bis 2022

Gradazione alcolica: 14.5 %

Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.