



2022 Viña Señá

Señá

75cl (6er-Holzkiste)

Degustationsnotiz

Ich kann mich noch gut erinnern, als wir damals die Erstlings-Jahrgänge 1995 und 1996 lancierten. Oder als ich dabei sein durfte, als im Jahr 2004 bei einer Blindverkostung in Berlin mit 36 namhaften europäischen Weinexperten Señá und Viñedo Chadwick vor französischen Edelgewächsen wie Château Lafite Rothschild und Château Latour landeten. Das war ein Meilenstein in der Weinbaugeschichte Chiles und insbesondere der Weinregion Aconcagua, mit dem die Weine die ihnen zustehende internationale Anerkennung fanden. Señá, ursprünglich von Robert Mondavi zusammen mit Eduardo Chadwick gegründet, gehört mittlerweile zu 100% dem Chilenen. Die Reben werden heute nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet.

Ich habe jetzt diesen 22er Señá im Glas und er ist so elegant und feingliedrig wie noch nie, sehr eindrucksvoll wie sich der Wein in den Jahren entwickelte. Schon in der Nase ein Traum, viel schwarzbeerige Frucht, einen Touch Tabak und typische Eukalyptus-Note, herrliche Duftwolke. 2022 war ein eher kühler Jahrgang, das widerspiegelt sich herrlich im Gaumen. Ein schönes Konzentrat, ohne dabei die Eleganz zu verlieren, unglaublich vielschichtig, cremig. Das Tannin legt sich fein auf die Zunge, dann kommen immer wieder reife Früchte, etwas Vanille und ein Hauch Kokos dazu. Bleibt enorm lang am Gaumen. (rm)

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Chile

 **Region:** Aconcagua

 **Genussreife:** Jetzt

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** Cabernet Sauvignon, Malbec, Carmenere, Petit Verdot

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Robert Parker:** 97

 **Wine Spectator :** 98

 **Weinwisser:** 96

 **Vino Vario:** 19+