

# SEÑA



## 2021 Sena - Mondavi & Chadwick

JS100 WA98+

Ausdrucksstarke Nase; feinkörnig und strukturiert aber saftig; würzig-kräuterige Noten, feine Tannine. Hervorragend!

James Suckling: "Ein äußerst reiner und eleganter Jahrgang für Sena. In der Nase ist er wirklich frisch, flink und blumig mit subtilen Kirschen, Pflaumen, roten Johannisbeeren und wildem Lavendel. Mehr rote Früchte, vielschichtig und mit einem Hauch von süßer Würze. Sehr diskret und subtil, mit der Eleganz, Frische und Gelassenheit, die man von einem 2021er erwarten würde. Mittlerer bis voller Körper am Gaumen mit etwas mehr Fleisch und Tiefe, wenn man ihn mit dem Roca d Seña, ihrem Zweitwein, vergleicht. Die tadellosen Tannine zeugen von der hohen Qualität der Früchte in diesem Jahr. Der Abgang ist lang anhaltend, nahtlos, aber subtil. 50% Cabernet Sauvignon, 27% Malbec, 17% Carmenere und 6% Petit Verdot. Jetzt mühelos trinkbar, aber er wird wunderbar altern."



### Sena

Vina Seña ist ein chilenisches Weingut, das als Joint-Venture von Eduardo Chadwick, dem vermutlich angesehensten Weinproduzenten Chiles, und Robert Mondavi, einem berühmten Winzer und Unternehmer aus Kalifornien, 1995 gegründet wurde. Robert Mondavi besuchte 1990 die Weinregionen Chiles und erkannte schnell das Potenzial für hervorragende Top-Weine. Wie es der Zufall so will, traf er Eduardo Chadwick, dessen Weingut Errazuriz bereits 1870 gegründet wurde. Sie teilten die Passion für absolute Qualitäts-Weine und produzierten zusammen 1995 den ersten Jahrgang des legendären "Seña". Die nach strengen biodynamischen Richtlinien kultivierten, ca. 45 Hektaren grossen, Rebflächen des Weingutes liegen in der berühmten Weinbauregion Aconcagua Valley. Auf den kies- und lehmhaltigen Böden können die Rotweinsorten Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec und Syrah bestens gedeihen. Zwar ist das Klima des Weinbaugebietes bedeutend kühler als in anderen Regionen Chiles, jedoch fallen die Temperaturen immer noch warm genug aus, sodass die Trauben einen idealen Reifegrad erreichen.

### CHILE

#### Chile (Diverse)

Chile ist das älteste Weinland auf der südlichen Erdhalbkugel.

Schon Mitte des 16. Jahrhunderts setzten die Spanier Reben in die Erde, die sie aus ihrer Heimat mitgebracht hatten.

In den 1990er Jahren erlebte die chilenische Weinindustrie einen rasanten Aufstieg. Die wichtigsten Weinanbaugebiete sind Limarí, Aconcagua, Casablanca, San Antonio, Maipo, Rapel mit Cachapoal und Colchagua, Curicó, Maule und Valle del Sur.

In wenigen Anbauländern der Welt findet der Weinbau so gute Voraussetzungen wie in Chile. Das Klima ist gleichmäßig trocken und warm, Rebrkrankheiten treten nur vereinzelt auf und gespritzt werden muß nur selten. Eine chilenische Besonderheit ist der große Anteil noch unveredelter Reben. Bis heute ist die Reblaus nicht in den Andenstaat vorgedrungen – oder nicht als Schädling in Erscheinung getreten.

Neue Reben werden vorsichtshalber jedoch meist auf reblausresistente Unterlagsreben gepfropft.

Die Böden bestehen zumeist aus Andenschutt, der von den Flüssen zu Tal geschwemmt wurde. Sie sind mineralreich und trocken. Der weitaus größte Teil der Rebflächen ist mit roten Trauben bestockt. Cabernet Sauvignon ist die mit Abstand wichtigste Rebsorte. Stark im Vormarsch ist die Carmenère, die schon Mitte des 19. Jahrhunderts nach Chile kam und in dem warmen Klima wesentlich bessere Qualitäten liefert als in Bordeaux. Ebenfalls stark im Kommen ist die Syrah, die in dem warmen Klima und auf den trockenen Böden begeisternde Weine liefern kann. Die klassischen Weißweinsorten sind in Chile Chardonnay und Sauvignon Blanc. Mit ihnen sind rund 90 Prozent aller Weinberge bestockt.

Die wichtigste Weißweinzone ist Casablanca, das Gebiet zwischen Valparaíso und Santiago.