



Astrales

Ribera del Duero DO, Bodegas Astrales

Der Ribera mit Kultstatus – aus bester Lage

Beschreibung:

Die einzigartigen Lagen im Herzen des Anbaugebiets, 100% Tempranillo, 18 Monate Barriqueife und das ausserordentliche Können des Önologen José Hidalgo sind das Geheimnis dieses Ausnahme-Riberas. Neben der zeitgemässen Ausstattung zaubern die inneren Werte des Astrales allen Weinbegeisterten ein zufriedenes Lächeln ins Gesicht.

Degustationsnotiz:

Dichtes Granatrot vom Rand bis zur Mitte. Schwarze Kirschen, karamellisierte Mandeln und Süssholz in der betörenden Nase. Auch Nusspralinen, exotisch gewürzte Backpflaumen und süsse Waldbeeren. Samtig-weicher Auftakt mit explosiver Frucht, feinen Röstaromen und einer dezent floralen Note. Lebkuchenwürze und Mokkanoten in der verführerischen Mitte, elegant und druckvoll zugleich. Ein feinkörniges Tanningerüst und die nahtlos integrierte Säure sorgen für vollendete Balance.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

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: Spanien

Produzent: Bodegas Astrales

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0311018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Astrales

Ribera del Duero DO
Bodegas Astrales

Herkunft:	Spanien
Ratings:	James Suckling 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.