



Astrales

Ribera del Duero DO, Bodegas Astrales

Ribera mit Kultstatus

Beschreibung:

Die einzigartigen Lagen im Herzen des Anbaugebiets, knorrige alte Buschreben, die das Tempranillo-Traubengut für diesen reinsortigen Wein hervorbringen, eine 18-monatige Barriqueife und das ausserordentliche Können des Önologen José Hidalgo – das sind die Erfolgskomponenten dieses Ausnahme-Riberas. Neben der zeitgema

ssen Ausstattung zaubern die inneren Werte des Astrales allen Weinbegeisterten ein zufriedenes

La

cheln ins Gesicht. Die riberatypischen schwarzbeerigen Aromen im Zusammenspiel mit dem feinkörnigen, reifen Tannin und der nahtlos integrierten Säure sorgen für vollendete Ausgewogenheit.

Degustationsnotiz:

Dichtes Granatrot mit purpurroten Reflexen. Schwarze Kirschen, schwarze Heidelbeeren und Süssholz in der zauberhaften Nase. Auch caramelisierte Nusstorte, Johannisbeergelée und dem Duft von dunklem Edelholz und warmen Gewürzen. Samtig-weicher Auftakt mit explosiver Frucht, dezente Röstaromen und einer dezent-floralen Note. Lebkuchenwürze und geröstete Moccabohne in der verführerischen Mitte, elegant und druckvoll zugleich. Feinkörniges, reifes Tannin 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: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2033

Rebsorte(n): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0311020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Astrales

Ribera del Duero DO
Bodegas Astrales

Herkunft:	Spanien
Ratings:	James Suckling 93/100, Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.