



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 exzeptionellen Ribera-Weinwerts. Neben der zeitgemässen Ausstattung zaubern die inneren Werte des Astrales jedem Weinliebhaber ein zufriedenes Lächeln ins Gesicht.

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%

Rebsorte(n): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0311021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Astrales

Ribera del Duero DO
Bodegas Astrales

Herkunft:	Spanien
Ratings:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
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.