



Christina

Ribera del Duero DO, Bodegas Los Astrales

Ein Meisterwerk, welches immer schnell ausverkauft ist.

Beschreibung:

Die jüngste Ausgabe des High-End-Tempranillo der Bodega. Aufgrund der kleinen Produktionsmenge immer schnell vergriffen.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpur mit violetten Reflexen. Tiefgründige Nase mit viel Brombeeren und schwarzem Holunder, begleitet von dezentem Kaffee-Toasting und Baumnusspralinen. Samtiger Gaumenfluss mit püreeartigem Extrakt und gut stützenden Tannin, wiederum Brombeeren in vielen Facetten, nun auch Pflaumen und karamellierte Mandeln, enorme Reserven zeigend, feine Cassiswürze und sehr komplex bis ins lange nachklingende Finale. Das Top-Cuvée Christina ist eine Selektion der besten Barriques.

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 Los Astrales

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2026

Rebsorte(n): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0436114

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Christina

Ribera del Duero DO
Bodegas Los Astrales

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Guía Proensa 97/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
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.