



Christina

Ribera del Duero DO, Bodegas Astrales

Kompromisslose Selektion der besten Barriques

Beschreibung:

Für seinen High-End-Tempranillo selektiert der Önologe José Hidalgo von allem das Beste: Die Reben wachsen im besten Weinberg der Familie, dem Fuente Santos in der Provinz Burgos. Bei den 100-jährigen Buschreben handelt es sich um die besten, die der Familie zur Verfügung stehen. Das Traubengut wird streng von Hand selektiert und auch im Keller kommen nur die hochwertigsten neuen französischen Barriques zum Einsatz. Aufgrund der hohen Nachfrage und der kleinen Produktionsmenge ist dieser Paradewein von Astrales jeweils schnell vergriffen.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurrot mit violetten Reflexen vom Rand bis zur Mitte. Intensiv schwarzbeerige Nase mit vielschichtigen Fruchtaromen, von schwarzer Kirsche und Brombeere bis hin zu schwarzer Johannisbeere und Granatapfel. Auch Holundersaft, geröstete Moccabohne und karamellisierter Rohrzucker, unterlegt mit einer verführerischen Note von Kokosgebäck. Samtige, verführerische Textur mit vollendeter Balance zwischen reichhaltigem Fruchtextrakt und zartpelzigem Tannin. Am Gaumen enorme Reserven zeigend, wird die schwarze und blaue Frucht von edlem Barrique-Toasting begleitet. Er wartet mit typischem Ribera-Volumen, aber auch fein abgestimmter Konzentration und Eleganz auf.

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 2039

Rebsorte(n): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0436120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Christina

Ribera del Duero DO
Bodegas Astrales

Herkunft: Spanien
Ratings: James Suckling 93/100, Guía Peñín 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 100% Tempranillo
Trinkreife: Jetzt bis 2039
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.