



2018 Christina

Ribera del Duero DO, Bodegas Astrales

Begehrte 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. Die Trauben werden streng von Hand selektiert und auch im Keller kommen selbstverständlich nur die hochwertigsten neuen französischen Barriques zum Einsatz. Die Kompromisslosigkeit zahlt sich aus – in Form eines Traumjahrgangs.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpur mit violetten Reflexen vom Rand bis zur Mitte. Konzentrierte, schwarzbeerige Nase mit vielschichtigen Fruchtaromen, von schwarzer Kirsche und Brombeere bis hin zu schwarzer Johannisbeere und Granatapfel. Nun auch Holundersaft, geröstete Mokkabohne und karamellierter Rohrzucker, unterlegt mit einer verführerischem Nougatnote. Samtige, verführerische Textur mit vollendeter Balance zwischen attraktivem 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 auf. Ein Monument mit viel Klasse vom grossartigen Jahrgang 2018.

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
Region:	Ribera del Duero
Produzent:	Astrales
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0436118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Christina

Ribera del Duero DO
Bodegas Astrales

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.