



"Ein Meisterwerk, welches immer schnell ausverkauft ist."

2014 Christina

Ribera del Duero DO, Bodegas Los Astrales

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 dezemtem 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.
Herstellung:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Bewertung(en):	Guía Proensa 97/100, Score 19/20
Herkunftsland:	Spanien
Traubensorte(en):	100% Tempranillo
Alkoholgehalt:	15.0 %
Passt zu:	Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochschwanz.
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Produzent:	Bodegas Los Astrales S.L.
Originalgebinde:	6er-Holzbox
Artikelnummer:	0436114075B6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Christina

Ribera del Duero DO
Bodegas Los Astrales

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Guía Proensa 97/100, Score 19/20
Traubensorte(en): 100% Tempranillo
Trinkreife: Jetzt bis 2026
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 18 Monate in 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.