



2014 Astrales

Ribera del Duero DO, Bodegas Astrales

Der Ribera mit Kultstatus aus bester Lage

Beschreibung:

Beste Lagen, 100% Tempranillo, 18 Monate Barrique-Reife und das Können des Top-Önologen José Hidalgo sind das Geheimnis dieses exzeptionellen Ribera-Weinwertes.

Degustationsnotiz:

Intensives Purpur-schwarz mit rubinen Reflexen. Dunkel gerösteter Kaffee und Nusschokolade in der verführerischen Nase, viel schwarze und blaue Frucht nuances, Dörrpflaumen, Brombeergelee und süsse, schwarze Kirschen, bereits in der Nase ein Gedicht. Druckvoller Gaumenfluss mit betörender Extraktsüsse und perfekt ausgereiften Tanninen, verschwenderische Fruchtaromen auch in der fülligen Mitte, Pflaumenkuchen und Brombeerkonfekt, auch Schokokirschen und Himbeerlikör, grossartige Balance zwischen Charakter und Trinkgenuss, cremig-weich und viel Frucht bis ins unvergessliche Finale. Gehört zu den besten Astrales Jahrgängen überhaupt.

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):

Guía Proensa 94/100, Score 19/20, James Suckling 93/100

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2028

Rebsorte(n):

100% Tempranillo

Artikelnummer:

0311014

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Astrales

Ribera del Duero DO
Bodegas Astrales

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Guía Proensa 94/100, Score 19/20, James Suckling 93/100
Rebsorte(n): 100% Tempranillo
Trinkreife: Jetzt bis 2028
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.