



Astrales

Ribera del Duero DO, Bodegas Astrales

Le Ribera culte issu des meilleures parcelles

Beschreibung:

Le secret de ce vin exceptionnel de la Ribera? Des parcelles uniques au coeur du vignoble, un monocépage de Tempranillo, 18 mois d'élevage en barrique, et le savoir-faire extraordinaire de l'oenologue José Hidalgo. Cet Astrales saura conquérir tout amateur de vin qui se respecte, tant par son habillage moderne que par son séduisant contenu.

Degustationsnotiz:

Rouge grenat dense du disque jusqu'au centre. Des cerises noires, des amandes caramélisées et de la réglisse dans le nez envoûtant. Mais aussi des pralinés aux noix, des pruneaux aux épices exotiques et des baies des bois sucrées. Attaque veloutée et douce avec un fruit explosif, de beaux arômes toastés et une délicate note florale. Saveur de pain d'épices et notes de moka dans le milieu de bouche séduisant, à la fois élégant et puissant. Une trame tannique délicate et une acidité parfaitement intégrée assurent un équilibre parfait.

Accompagne idéalement:

Il accompagne délicieusement le filet de bœuf, le jarret braisé ou les côtelettes d'agneau. Vous pouvez également le servir avec des plats de chasse ou de la queue de bœuf

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Espagne
Produzent:	Bodegas Astrales
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5%
A boire:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0311018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Astrales

Ribera del Duero DO
Bodegas Astrales

Herkunft:	Espagne
Notation:	James Suckling 93/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
A boire:	jusqu'en 2032
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.