



Astrales

Ribera del Duero DO, Bodegas Astrales

Ribera culte

Beschreibung:

Cultivés sur des parcelles uniques au coeur du vignoble, de vieux ceps nouveaux donnent naissance à des raisins de Tempranillo servant à élaborer un monocépage qui est ensuite élevé pendant 18 mois en barriques, sous la houlette du talentueux oenologue José Hidalgo. Le résultat est un Ribera d'exception. Cet Astrales saura conquérir tout amateur de vin qui se respecte, tant par son habillage moderne que par son séduisant contenu. Les arômes de fruits noirs typiques de la Ribera se conjuguent à des tannins fins et bien mûrs et à une acidité parfaitement intégrée dans un merveilleux exercice d'équilibriste.

Degustationsnotiz:

Rouge grenat dense aux reflets pourpres. Cerises noires, myrtilles et réglisse dans le nez gourmand, sur des nuances de tarte aux noix caramélisée, de gelée de groseille, de bois précieux et d'épices chaudes. Attaque veloutée et tendre avec un fruit explosif, de discrets arômes toastés et une jolie note florale. Pain d'épices et grains de moka torréfiés dans le milieu de bouche séduisant, à la fois élégant et puissant. Des tannins fins et mûrs et une acidité bien 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:	15.0%
A boire:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0311020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Astrales

Ribera del Duero DO
Bodegas Astrales

Herkunft:	Espagne
Notation:	James Suckling 93/100, Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
A boire:	jusqu'en 2033
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
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.