

Astrales

Ribera del Duero DO, Bodegas Astrales

Le Ribera culte issu des meilleures parcelles

Beschreibung:

Le secret de cette exceptionnelle valeur sûre parmi les vins 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 sa présentation moderne que par son séduisant contenu.

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 gueue 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%

Cépage(s): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0311021

Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Astrales

Ribera del Duero DO Bodegas Astrales

Herkunft: Espagne

Notation: James Suckling 93/100, Score 18.5/20

Cépage(s):100% TempranilloWeinbau:TraditionnelleElevage: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.