



2013 Christina

Ribera del Duero DO, Bodegas Los Astrales

Ein Meisterwerk, welches immer schnell ausverkauft ist.

Descrizione del vino:

Die jüngste Ausgabe des High-End-Tempranillo der Bodega. Aufgrund der kleinen Produktionsmenge immer schnell vergriffen.

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Ribera del Duero
Produttore:	Astrales
Valutazioni:	Guía Proensa 98/100, Score 19/20
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	0436113

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Christina

Ribera del Duero DO
Bodegas Los Astrales

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Guía Proensa 98/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.