2012 Astrales

Ribera del Duero DO, Bodegas Los Astrales

Vom Insidertipp zum Erfolgswein

Descrizione del vino:
Die einzigartigen Lagen im Herzen des Anbaugebiets, 100% Tempranillo, 18 Monate Barriquereife und das ausserordentliche Können des Önologen José Hidalgo sind das Geheimnis dieses exzeptionellen Ribera-Weinwerts. Neben der zeitgemässen Ausstattung zaubern die inneren Werte des Astrales jedem Weinliebhaber ein zufriedenes Lächeln ins Gesicht.
Nota di degustazione:
Intensives Purpur mit rubinen Reflexen. Kirschenkuchen und Korinthenschokolade in der vielschichtigen Nase, verführerisches Mokka und schwarzer Holunder dahinter. Cremiger Gaumenfluss mit geleeartigem Extrakt und weichen Tanninen, edle Karamellschokolade und viel schwarze Frucht in der druckvollen Mitte, einzigartige Balance zwischen Finesse, Stoff und Weinfett, Kirschenmarmelade, Waldbeerenkompott und Lebkuchen bis ins unvergessliche Finale.
Abbinamenti:
Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenschwanz.
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:	Score 19/20
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	0311012

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Astrales

Ribera del Duero DO
Bodegas Los Astrales

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate im 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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch