



Christina

Ribera del Duero DO, Bodegas Los Astrales

Selektion der besten Barriques

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpur mit violetter Mitte. Vielschichtige Nase mit viel Brombeeren und schwarzem Holunder, auch frisch gerösteter Kaffee und dunkles Karamell, unterlegt mit verführerischen Schoko-Kirschen. Samtige Textur mit guter Balance zwischen geleeartigem Extakt und zartpelzigen Tanninen, enorme Reserven zeigend, schwarze und blaue Frucht begleitet von edlem Barrique-Toasting und betörender Pralinen-Note, Amarenakirschen und Brombeergelee bis ins lang anhaltende Finale.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Bodegas Los Astrales

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0436115

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Christina

Ribera del Duero DO
Bodegas Los Astrales

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Guía Proensa 97/100, Parker 93+/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.