



Christina

Ribera del Duero DO, Bodegas Astrales

Historische Reben, präzise Handwerkskunst und pure Konzentration

Beschreibung:

Aus den hundertjährigen Buschreben des Fuente-Santa wächst ein Tempranillo voller Intensität und Seele. Das Traubengut wird sorgfältig von Hand selektiert, jeder Schritt der Herstellung spiegelt Sorgfalt und Leidenschaft wider und wird mit Sorgfalt begleitet. Am Gaumen verschmelzen reife dunkle Früchte, feine Würze und elegante Mineralität zu einem Paradieswein voller Charakter und nachhaltiger Präsenz – ein seltener Genuss und schnell vergriffen.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurrot mit violetten Reflexen vom Rand bis zur Mitte. Intensiv schwarzbeerige Nase mit vielschichtigen Fruchtaromen, von schwarzer Kirsche und Brombeere bis hin zu schwarzer Johannisbeere und Granatapfel. Auch Holundersaft, geröstete Mokka Bohne und karamellisierte Rohrzucker, unterlegt mit einer verführerischen Note von Kokosgebäck. Samtige, verführerische Textur mit vollendeter Balance zwischen reichhaltigem Fruchtextrakt und zartpelzigem Tannin. Am Gaumen enorme Reserven zeigend, wird die schwarze und blaue Frucht von edlem Barrique-Toasting begleitet. Er wartet mit typischem Ribera-Volumen, aber auch fein abgestimmter Konzentration und Eleganz auf.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Spanien
Produzent:	Bodegas Astrales
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0436120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Christina

Ribera del Duero DO
Bodegas Astrales

Herkunft:	Spanien
Ratings:	James Suckling 93/100, Guía Peñín 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.