



## Fuentessanta

Ribera del Duero DO, Bodegas Astrales

Tempranillo in seiner geschmeidigsten Form

### **Beschreibung:**

Der Astrales Fuentessanta stammt aus einer traditionsreichen Einzellage in Anguix, wo alte Buschreben kleine Trauben von besonderer Intensität hervorbringen. Exklusiv für Mövenpick Wein ausgewählt, verbindet dieser 18 Monate in der Barrique gereifte Ribera del Duero Kraft, Eleganz und Samtigkeit. Nachhaltig im Rebberg gepflegt und nach dem Gravitationsprinzip vinifiziert, ist ein gehaltvoller Tempranillo entstanden, der Handwerkskunst und Herkunft meisterhaft vereint.

### **Aromenprofil:**

Tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen. Schwarze Kirschen, blaue Waldbeeren und ein Hauch von Kokosgebäck in der ausdrucksstarken Nase. Dazu Nusskrokant, Heidelbeergelée und ein Anflug von Edelholz und betörenden Gewürznoten. Weicher, geschmeidiger Einstieg mit intensiver Frucht, feinen Röstaromen und einem Hauch von floraler Eleganz. In der verführerischen Mitte zeigen sich Gewürzkuchen und gerösteter Espresso, kraftvoll und dennoch anmutig. Reife, feine Tannine und die perfekt eingebundene Säure verleihen dem Wein eine harmonische Balance.

### **Passt zu:**

Zu Milchlamm aus dem Ofen ebenso kraftvoll wie zu geschmorten Schweinebäckchen. Gleichermaßen harmoniert er mit Kichererbseneintopf, Rinderfilet mit Rauchpaprikajus oder Lammkoteletts mit Thymian.

### **Temperatur:**

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 2034

**Rebsorte(n):** 100% Tempranillo

**Artikelnummer:** 1394520

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Fuentesanta

Ribera del Duero DO  
Bodegas Astrales

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Ratings:</b>	Falstaff 91/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Tempranillo
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2034
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.