



2016 Astrales

Ribera del Duero DO, Bodegas Astrales

Der Vorzeige-Ribera aus bester Lage

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur-Granat. Karamellierte Mandeln und schwarze Kirschen in der betörenden Nase, auch Pralinen, Backpflaumen und süsse Waldbeeren. Saftig-weicher Auftakt mit wiederum viel Karamell und nun auch feinem Kaffee-Toasting, Zimtzwetschgen und Schokokirschen in der verführerischen Mitte, elegant und druckvoll zugleich, runde Tannine und reife Kirschen bis ins desserthafte Finale. Ein komplexer Astrales und gleichzeitig viel Eleganz ausstrahlend, aus dem Spitzenjahrgang 2016.

Passt zu:

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

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
Region:	Ribera del Duero
Produzent:	Astrales
Bewertung(en):	Score 19/20, James Suckling 92/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0311016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Astrales

Ribera del Duero DO
Bodegas Astrales

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 19/20, James Suckling 92/100
Rebsorte(n): 100% Tempranillo
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.