


# 2017 Christina

Ribera del Duero DO, Bodegas Astrales

Begehrte Selektion der besten Barriques

**Beschreibung:**
Die jüngste Ausgabe des High-End-Tempranillo der Bodega. Aufgrund der kleinen Produktionsmenge immer schnell vergriffen.
**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 |
| **Region:** | Ribera del Duero |
| **Produzent:** | Astrales |
| **Bewertung(en):** | Score 19/20, James Suckling 91/100 |
| **Ausbau:** | 18 Monate im Barrique |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Alkoholgehalt:** | 15.0 % |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2035 |
| **Rebsorte(n):** | 100% Tempranillo |
| **Artikelnummer:** | 0436117 |

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Christina

Ribera del Duero DO
Bodegas Astrales

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Spanien |
| **Bewertung(en):** | Score 19/20, James Suckling 91/100 |
| **Rebsorte(n):** | 100% Tempranillo |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2035 |
| **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. |

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de