



2017 Astrales

Ribera del Duero DO, Bodegas Astrales

Der Ribera mit Kultstatus – aus bester Lage

Beschreibung:

Die einzigartigen Lagen im Herzen des Anbaugebiets, 100% Tempranillo, 18 Monate Barriqueife und das außerordentliche Können des Önologen José Hidalgo sind das Geheimnis dieses Ausnahme-Riberas. Neben der zeitgemäßen Ausstattung zaubern die inneren Werte des Astrales jedem Weinliebhaber ein zufriedenes Lächeln ins Gesicht.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit violetten Reflexen. Schwarze Kirschen, kleine Waldbeeren sowie edle Holznoten in der ausladenden Nase. Nun auch Kirschpralinen, karamellierte Röstmandeln und Pflaumenwähe. Intensiver Gaumenauftritt mit schwarzen Beeren, Zimtzwetschgen und einem Hauch von Mokkabohne. Kräftig und elegant zugleich, mit weichem Tannin und saftigen Steinfruchtaromen bis ins finessenreiche Finale. Einmal mehr ein durchaus raffinierter Jahrgang aus dem Hause Astrales.

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 18.5/20, James Suckling 92/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0311017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Astrales

Ribera del Duero DO
Bodegas Astrales

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 18.5/20, 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.