



## 2019 Astrales

Ribera del Duero DO, Bodegas Astrales

97 Punkte für den Ribera mit Kultstatus

### **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 allen Weinbegeisterten ein zufriedenes Lächeln ins Gesicht.

### **Degustationsnotiz:**

Dichtes Granatrot mit purpurroten Reflexen. Schwarze Kirschen, schwarze Heidelbeeren und Süssholz in der zauberhaften Nase. Auch karamellierte Nusstorte, exotisch gewürztes Johannisbeergelee und süsse Waldbeeren. Samtig-weicher Auftakt mit explosiver Frucht, dezente Röstaromen und dem Hauch einer floralen Note. Lebkuchenwürze und Mokkabohne in der verführerischen Mitte, elegant und druckvoll zugleich. Ein feinkörniges Tanningerüst und die nahtlos integrierte Säure sorgen für vollendete Balance.

### **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):**

Decanter 97/100, Guía Peñín 92/100, James Suckling 94/100, Score 18.5/20

### **Ausbau:**

18 Monate im Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

15.0 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2033

### **Rebsorte(n):**

100% Tempranillo

### **Artikelnummer:**

0311019

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Astrales**

Ribera del Duero DO  
Bodegas Astrales

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Decanter 97/100, Guía Peñín 92/100, James Suckling 94/100, Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 100% Tempranillo  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2033  
**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.