



## 2014 Astrales

Ribera del Duero DO, Bodegas Los Astrales

Der Ribera mit Kultstatus aus bester Lage

**Beschreibung:**

Beste Lagen, 100% Tempranillo, 18 Monate Barrique-Reife und das Können des Top-Önologen José Hidalgo sind das Geheimnis dieses exzeptionellen Ribera-Weinwertes.

**Degustationsnotiz:**

Intensives Purpur-schwarz mit rubinen Reflexen. Dunkel gerösteter Kaffee und Nusschokolade in der verführerischen Nase, viel schwarze und blaue Frucht nuances, Dörrpflaumen, Brombeergelee und süsse, schwarze Kirschen, bereits in der Nase ein Gedicht. Druckvoller Gaumenfluss mit betörender Extraktsüsse und perfekt ausgereiften Tanninen, verschwenderische Frucht aromen auch in der fülligen Mitte, Pflaumenkuchen und Brombeerkonfekt, auch Schokokirschen und Himbeerlikör, grossartige Balance zwischen Charakter und Trinkgenuss, cremig-weich und viel Frucht bis ins unvergessliche Finale. Gehört zu den besten Astrales Jahrgängen überhaupt.

**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):**

Guía Proensa 94/100, Score 19/20, James Suckling 93/100

**Ausbau:**

18 Monate in Barrique

**Weinbau:**

Traditionell

**Alkoholgehalt:**

15.0 %

**Trinkreife:**

Jetzt bis 2028

**Rebsorte(n):**

100% Tempranillo

**Artikelnummer:**

0311014

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Astrales**

Ribera del Duero DO  
Bodegas Los Astrales

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Guía Proensa 94/100, Score 19/20, James Suckling 93/100  
**Rebsorte(n):** 100% Tempranillo  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2028  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate in 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.