



## 2013 Astrales

Ribera del Duero DO, Bodegas Astrales

Ribera-Kultwein

### **Beschreibung:**

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

### **Degustationsnotiz:**

Leuchtendes Purpur-Rubin. Kaffee und Schokokirschen in der verführerischen Nase, auch Brombeersaft, Waldbeerenkompott und Zimtwetschgen dahinter. Kompakte Tannine und malziges Extrakt im zartpelzigen Auftakt, mehr schwarze und blaue Frucht, enormer Gaumendruck und feine Ribera-Mineralik in der komplexen Mitte, jugendlich stoffig und zugleich betörende Wärme ausstrahlend, Blaubeeren und schwarze Schokolade bis ins viel Potential versprechende Finale. Dekantieren falls jung getrunken.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Ribera del Duero
<b>Produzent:</b>	Astrales
<b>Bewertung(en):</b>	Guía Proensa 95/100
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Tempranillo
<b>Artikelnummer:</b>	0311013

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Astrales**

Ribera del Duero DO  
Bodegas Astrales

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Guía Proensa 95/100  
**Rebsorte(n):** 100% Tempranillo  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2026  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.