



2019 Astrales

Ribera del Duero DO, Bodegas Astrales

97 Decanter-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 Johannisbeergelée und süsse Waldbeeren. Samtig-weicher Auftakt mit explosiver Frucht, dezente Röstaromen und dem Hauch einer floralen Note. Lebkuchenwürze und Moccabohne 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, 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, 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.