

Preis: CHF 38.50
75.0 cl.



| | |
|---------------------------|---|
| Wein: | 2004 Astrales Tinto |
| Land: | Spanien |
| Region: | Castilla León |
| Bereich: | Ribera del Duero |
| Klassifikation: | D.O. Ribera del Duero |
| Volumenprozent: | 14.0 % |
| Traubensorte: | Tempranillo |
| Art: | Rotwein |
| Typ: | Grosse, schwere und lagerfähige Rotweine |
| Passt zu: | Raffinierten Fleisch- und Wildgerichten, Wildgeflügel, Braten aller Art, gut gewürztem Lamm und zu ausgewählten reifen Käsesorten. |
| Service: | Chambriert bei maximal 17 bis 19 Grad servieren. Junge Jahrgänge gewinnen mit dem Dekantieren. |
| Lagerfähigkeit: | 6 - 12 Jahre, grosse Jahrgänge sogar noch länger. |
| Genussreife: | Warten, gewinnt mit zusätzlicher Lagerung. |
| Degustation Notiz: | Tiefes Granatrot. Aroma elegant, intensiv komplexe Noten der frischen Frucht, Klänge von karamelisierten Äpfeln, Eukalyptus mit mineralischer Unterseite. Am Gaumen würzig, sehr lebendig, fleischig mit schöner Balance und reichlich Struktur, Anmerkungen der frischen Frucht welche höchst elegant mit dem Holz erworben sind. Noten von Tabak begleiten den beachtlichen Abgang. |
| Bewertung: | Robert Parker 92 / 100 |
| Produzent: | Bodega Los Astrales |