



## 2014 El Roble Viejo

Ribera del Duero DO, Finca Torremilanos, Bodegas Peñalba Lopez (Bio)

Die Ikone von Torremilanos – stark limitiert

**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>	Bodegas Peñalba Lopez
<b>Bewertung(en):</b>	Score 20/20
<b>Herstellung:</b>	40 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	2020–2038
<b>Traubensorte(n):</b>	95% Tempranillo, 4% Garnacha, 1% Albillo
<b>Originalgebinde:</b>	1er-Holzkiste
<b>Artikelnummer:</b>	0497314075B1100

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **El Roble Viejo**

Ribera del Duero DO  
Finca Torremilanos  
Bodegas Peñalba Lopez (Bio)

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Score 20/20  
**Traubensorte(en):** 95% Tempranillo, 4% Garnacha, 1% Albillo  
**Trinkreife:** 2020–2038  
**Weinbau:** Bio  
**Herstellung:** 40 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.