



2015 Torre Albéniz Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas Peñalba Lopez (Bio)

Alte Reben mit neuem Spirit

Beschreibung:

Ricardo Peñalba zählt im Ribera del Duero zu den kreativen Winzern und setzt seine Vision vom biodynamischen Weinbau in einem der ältesten Anbaugebiete Spaniens konsequent und erfolgreich um. Den Torre Albéniz hat er seit der Übernahme der Bodega von seinem Vater zum Icon-Wein der Region Kastilien und León entwickelt. Die Trauben für den Wein werden einer strengen Selektion unterzogen, sodass nur die besten Verwendung finden. Der Reifeprozess findet in Barriquen statt, die nach alter Handwerkstradition auf dem Gut gefertigt werden.

Degustationsnotiz:

Dunkles Purpur mit tintiger Mitte. Backpflaumen und Zimtschokolade in der konzentrierten Nase, auch schwarze Kirschen, süsser Tabak und karamellisierte Mandeln, immer wieder neue Nuancen zeigend. Samtige Textur und kompakte Tannine im brombeerigen Gaumen, viel Weinfett und trotzdem finessenreich, nun auch schwarzer Holunder und getrocknete Birnen, zunehmender Gaumendruck und bis am Schluss typische Ribera-Klasse ausstrahlend. Dekantieren falls jung getrunken.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Spanferkel und Hackfleischbällchen. Ebenso passend zu verschiedenen Käsesorten oder auch Poulet.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Ribera del Duero
Produzent:	Torremilanos
Bewertung(en):	Falstaff 93+/100, Score 19/20
Ausbau:	32 Monate in Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	95% Tempranillo, 2% Albillo, 2% Cabernet Sauvignon, 1% Garnacha
Artikelnummer:	0694815

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Torre Albéniz Reserva

Ribera del Duero DO
Bodegas Peñalba Lopez (Bio)

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Falstaff 93+/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 95% Tempranillo, 2% Albillo, 2% Cabernet Sauvignon, 1% Garnacha
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Weinbau: Bio
Ausbau: 32 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.