



2015 Torremilanos Crianza

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

Der biodynamische Ribera

Beschreibung:

Ricardo Peñalba war der Wegbereiter für den biologischen Weinanbau im Ribera del Duero. Die Rebhänge der Finca Torremilanos erstrecken sich entlang des Ribera del Duero auf einer Höhe zwischen 800 und 900 Metern. Der Torremilanos Crianza besticht durch viel schwarze Frucht und Gaumenfülle. Ausgebaut während 17 Monaten in französischen und amerikanischen Barriques. Die Besonderheit des Weinguts ist eine eigene Küferei, in der die Barriques nach alter Tradition gefertigt werden.

Degustationsnotiz:

Dichtes Rubin-Granat mit schwarzem Schimmer. Backpflaumen und dunkle Kirschen in der ansprechenden Nase, auch Brombeeren, reife Himbeeren und geröstete Mandeln. Samtig-weicher Gaumenfluss mit süsslichem Extrakt und gut eingebundenen Tanninen, unverkennbare Tempranillo-Wärme und schwarze Kirschen in der Mitte, zunehmend auch Blaubeeren und Baumnußschokolade, zartpelzig und saftig zugleich.

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:	Bodegas Peñalba Lopez
Bewertung(en):	Score 18/20
Herstellung:	22 Monate in Barrique
Weinbau:	Biodynamisch
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Traubensorte(n):	95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0121615150C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Torremilanos Crianza

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

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 18/20
Traubensorte(en): 95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Biodynamisch
Herstellung: 22 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.