



2018 Montecastrillo Tinto

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

Biodynamischer Ribera von Ricardo Peñalba

Beschreibung:

Aus eigenen Weinbergen. Rebstöcke zwischen 15 und 25 Jahre alt, kultiviert in einer Höhe von 800-900 MüM gepflanzt wurden. Sie werden im Spalier erzogen und nach Guyot und doppeltem Kordon beschnitten. Die Trauben werden von Hand gelesen, um eine erste Auswahl der Weinlese auf dem Feld zu treffen. Der Wein gärt auf Wildhefe bei kontrollierter Temperatur in Edelstahl tanks. Schließlich wird er 4 Monate in gebrauchten, französischen und amerikanischen Eichenfässern ausgebaut.

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):

Parker 88/100, Score 17.5/20

Ausbau:

4 Monate im Barrique

Weinbau:

Biodynamisch

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2025

Rebsorte(n):

96% Tempranillo, 4% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer:

0764018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Montecastrillo Tinto

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

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Parker 88/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n): 96% Tempranillo, 4% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2025
Weinbau: Biodynamisch
Ausbau: 4 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.