



2017 Cyclo

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

Torremilanos' Spitzen-Cuvée in Bioqualität

Beschreibung:

Ricardo Peñalba ist ein grosser Verfechter davon, den Kreislauf der Natur beim Weinanbau vollumfänglich zu berücksichtigen. Der Name Cyclo ist Programm: Die Rebstöcke des nach biodynamischen Gesichtspunkten hergestellten Weins sind teils über 80 Jahre alt und befinden sich auf 1'000 Meter Höhe mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Der einzigartige Charakter wird durch den 24 Monate dauernden Ausbau in französischen Barriques verfeinert.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur mit rubinen Reflexen. Pflaumenkuchen und Kirschenkompott in der tiefgründigen Nase, begleitet von dezentem Kaffee-Toasting und dunkler Schokolade, gute Balance zwischen Süsse und Mineralik. Desserthafter Auftakt mit einzigartigem Gaumendruck und betörender Extraktsüsse, perfekt eingebundene Tannine, nun auch Brombeeren und schwarzer Holunder, sehr konzentriert und seidig-weich zugleich, veloursartige Textur und viel schwarze Frucht bis zum letzten Schluck.

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.

Herkunftsland:

Spanien

Region:

Ribera del Duero

Produzent:

Torremilanos

Bewertung(en):

Score 19/20

Ausbau:

19 Monate im Barrique

Weinbau:

Biodynamisch

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2038

Rebsorte(n):

85% Tempranillo, 7% Cabernet Sauvignon, 5% Garnacha, 3% Albillo

Artikelnummer:

0694917

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cyclo

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

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	85% Tempranillo, 7% Cabernet Sauvignon, 5% Garnacha, 3% Albillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Biodynamisch
Ausbau:	19 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.