



## 2016 Torremilanos Crianza

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

Ein Gedicht von einem Ribera del Duero!

### 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. Die Besonderheit des Weinguts ist eine eigene Küferei, in der die Barriques nach alter Tradition gefertigt werden.

### Degustationsnotiz:

Sattes Purpur mit Rubinroten Reflexen. Reife schwarze Beeren, Kakaopulver aber auch Milkschokolade springen aus dem Glas. Eine exotisch anmutende Würze und ein Hauch von Lagerfeuer gesellen sich dazu. Am Gaumen ergänzen sich reife schwarze Früchte, Espressobohnen und Schokoladenkuchen. Der Hauch von getoastetem Zedernholz macht ihn zum perfekten Begleiter von herzhaften Fleischgerichten.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Ribera del Duero
<b>Produzent:</b>	Torremilanos
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Biodynamisch
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Rebsorte(n):</b>	95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon
<b>Artikelnummer:</b>	0121616

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Torremilanos Crianza**

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

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Score 18/20  
**Rebsorte(n):** 95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2029  
**Weinbau:** Biodynamisch  
**Ausbau:** 24 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.