



## 2016 El Roble Viejo

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

Die Ikone von Torremilanos – stark limitiert

**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):**

**Ausbau:** 30 Monate in Barrique

**Weinbau:** Biodynamisch

**Alkoholgehalt:** 15.0 %

**Rebsorte(n):** 84% Tempranillo, 15% Garnacha, 1% Albillo

**Artikelnummer:** 0497316

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **El Roble Viejo**

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

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):** 84% Tempranillo, 15% Garnacha, 1% Albillo  
**Weinbau:** Biodynamisch  
**Ausbau:** 30 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.