



2018 Cyclo

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

Torremilanos' Spitzencuvée 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 1000 Meter Höhe mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Der einzigartige Charakter wird durch den 24 Monate dauernden Ausbau in französischen Barriques verfeinert.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Violett bis zum Rand. Intensives Fruchtbouquet von Brombeeren, Blaubeeren und schwarzen Kirschen. Feine Röstnoten und ein Hauch von Kakaobohne gesellen sich dazu. Am Gaumen zeigt er viel Kraft, aber auch eine aussergewöhnliche Balance und Finesse. Das Zusammenspiel von Fruchtsüsse und subtiler Mineralität ist beispielsweise. Ein Meisterstück aus dem Hause Torremilanos mit enormem Potential.

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:

22 Monate im Barrique

Weinbau:

Biodynamisch

Alkoholgehalt:

15.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2038

Rebsorte(n):

95% Tempranillo, 4% Garnacha, 1% Albillo

Artikelnummer:

0694918

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): 95% Tempranillo, 4% Garnacha, 1% Albillo
Trinkreife: Jetzt bis 2038
Weinbau: Biodynamisch
Ausbau: 22 Monate im 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.