



## 2018 Torre Albéniz Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas Peñalba Lopez (Biodynamisch)

Ribera in Perfektion vom Biopionier

### Beschreibung:

Ricardo Peñalba zählt in der Ribera del Duero zu den Kreativen und setzt seine Vision vom biodynamischen Weinanbau in einem der ältesten Anbaugebiete Spaniens konsequent und erfolgreich um. Den Torre Albéniz hat er seit der Übernahme der Bodega von seinem Vater zu einem Icon-Wein Spaniens entwickelt. Bemerkenswert ist die strenge Traubenselektion und eine mit zwei Jahren ungewöhnlich lange Reifezeit im Eichenfass.

### Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit undurchlässiger Mitte. Saftige schwarze Kirschen, Blaubeeren und Zimtpflaumen in der ausdrucksstarken Nase. Auch etwas Dörrfrucht begleitet von betörender Lebkuchensüsse. Samtig-weicher Gaumenfluss mit grossartiger Fruchtkonzentration an süsse Steinfrüchte erinnernd, druckvoll und subtil wirkend zugleich. Plautenwähe, Waldbeeren und feines Barrique-Toasting vermitteln die unverkennbare Handschrift von Winzer Ricardo Peñalba. Regionentypische, verführerische Wärme gestützt von feinkörnigem Tannin und filigraner Säure versprechen enorme Reserven.

### 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 19/20
<b>Ausbau:</b>	27 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Biodynamisch
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Rebsorte(n):</b>	95% Tempranillo
<b>Artikelnummer:</b>	0694818

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Torre Albéniz Reserva**

Ribera del Duero DO  
Bodegas Peñalba Lopez (Biodynamisch)

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 95% Tempranillo  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2035  
**Weinbau:** Biodynamisch  
**Ausbau:** 27 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.