



2014 Torremilanos Crianza

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

Der sichere Wert von Ricardo Peñalba

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. Ausgebaut während 17 Monaten in französischen und amerikanischen Barriques. Die Besonderheit des Weinguts ist eine eigene Küferei, in der die Barriques nach alter Tradition gefertigt werden.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat. Brombeergelee und Kirschensaft in der fruchtig-beerigen Nase, unterlegt mit verführerischem Schoko-Toasting und süssen Pflaumen. Samtiger Auftakt mit verschwenderischer Brombeerfrucht und herrlicher Tempranillo-Süsse, gute Balance zwischen Wärme, Fülle und Frische, immer wieder schwarze Frucht an Waldbeeren und dunkle Pflaumen erinnernd, dezente Lakritzenote im druckvollen Finale. Der sichere Wert von Ricardo Penalba.

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.

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Ribera del Duero
Produzent:	Torremilanos
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	20 Monate in Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0121614

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Torremilanos Crianza

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

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 18.5/20
Rebsorte(n): 95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2026
Weinbau: Bio
Ausbau: 20 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.