



2018 El Roble Viejo

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

Die Ikone von Torremilanos – stark limitiert

Beschreibung:

Die Ausgewählten Trauben stammen aus der ältesten Parzelle von Torremilanos der Robles Viejo, die Rebstöcke sind mehr als 90 Jahre alt und die Erträge sind winzig. Der El Roble Viejo wird nur in besonderen Jahren produziert.

Degustationsnotiz:

Schwarze Farbe, undurchlässig, Vielschichtiges Fruchtbouquet mit süssen Pflaumen, Holundergelee und Korinthenschokolade, unzählige Nuancen von nussig-mineralisch bis beerig-süss. Komakter Gaumen mit fleischigem Extrakt und viel Stoff in der charaktervollen Mitte, zunehmend auch Brombeermarmelade und unverkennbare Ribera-Wärme, enorme Reserven bis ins samtige Finale. Ein Monument für geduldige Weinprofis.

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):	Parker 93/100, Score 19/20
Ausbau:	19 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	15.0 %
Rebsorte(n):	88% Tempranillo, 10% Garnacha, 2% Albillo
Artikelnummer:	0497318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

El Roble Viejo

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

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Parker 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 88% Tempranillo, 10% Garnacha, 2% Albillo
Weinbau: Bio
Ausbau: 19 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.