



## 2013 Torre Albéniz Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas Peñalba Lopez (Bio)

Ribera del Duero in Perfektion

### Beschreibung:

2005 hat Ricardo Peñalba die Bodega – eine der ältesten des Anbaugebietes – von seinem Vater übernommen und den Torre Albéniz binnen kürzester Zeit zum Vorzeigewein der Region gemacht. Dies gelang ihm durch die Umstellung auf biologischen Rebbau sowie rigorose Selektion der besten Trauben. 80 Jahre durchschnittlich sind die auf 800 bis 900 Metern wachsenden Reben alt, aus denen er diesen packenden Reserva viniviziert. Die Barriques für den 24-monatigen Ausbau kommen aus der eigenen Käferei.

### Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpur-Schwarz mit rubiinen Reflexen. Korinthenschokolade und Backpflaumen in der süsslichen Nase, feine Mineralik dahinter, an Lakritze und Speckdatteln erinnernd, samtiger Auftakt mit verführerischer Kirschenfrucht und betörender Extraktsüsse, perfekt eingebundene Tannine und enorme Fülle in der dunkelbeerigen Mitte, samtig-weich und gleichzeitig grossartiges Lagerpotential zeigend, karamellierte Nüsse, Pflaumenlikör und edle Schokonote im lange nachklingenden Finale.

### 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:

Bodegas Peñalba Lopez

### Bewertung(en):

Score 19/20

### Herstellung:

24 Monate in Barrique

### Weinbau:

Bio

### Alkoholgehalt:

14.0 %

### Trinkreife:

Jetzt bis 2028

### Traubensorte(n):

97% Tempranillo, 2% Albillo, 1% Garnacha

### Originalgebinde:

6er-Holzbox

### Artikelnummer:

0694813075B6100

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Torre Albéniz Reserva**

Ribera del Duero DO  
Bodegas Peñalba Lopez (Bio)

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Score 19/20  
**Traubensorte(en):** 97% Tempranillo, 2% Albillo, 1% Garnacha  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2028  
**Weinbau:** Bio  
**Herstellung:** 24 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.