



## 2015 Montecastrillo Tinto

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

Biodynamischer Ribera von Ricardo Peñalba

### Degustationsnotiz:

Intensives Granat mit Rubinroten Reflexen. Duftiges Schattenmorellenbouquet dahinter feine Brotkrustentöne, Earl-Greynoten und Brombeergelee. Saftiger Gaumen mit wiederum viel schwarzer Frucht und feiner Extraktsüsse, Holunder und geröstete Himbeerkerne, fein unterlegte Tanninstruktur und bis ins pflaumige Finale genialen Trinkspass bietend. Viel Ribera del Duero fürs Geld.

### 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>	Bodegas Peñalba Lopez
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17/20
<b>Herstellung:</b>	4 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Biodynamisch
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2023
<b>Traubensorte(n):</b>	100% Tempranillo
<b>Originalgebinde:</b>	6er-Karton
<b>Artikelnummer:</b>	0764015075C6100

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Montecastrillo Tinto

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

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Score 17/20  
**Traubensorte(en):** 100% Tempranillo  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2023  
**Weinbau:** Biodynamisch  
**Herstellung:** 4 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.