



## 2015 Torre Albéniz Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas Peñalba Lopez

Alte Reben mit neuem Spirit

### Descrizione del vino:

Ricardo Peñalba zählt im Ribera del Duero zu den kreativen Winzern und setzt seine Vision vom biodynamischen Weinbau in einem der ältesten Anbauggebiete Spaniens konsequent und erfolgreich um. Den Torre Albéniz hat er seit der Übernahme der Bodega von seinem Vater zum Icon-Wein der Region Kastilien und León entwickelt. Die Trauben für den Wein werden einer strengen Selektion unterzogen, sodass nur die besten Verwendung finden. Der Reifeprozess findet in Barriquen statt, die nach alter Handwerkstradition auf dem Gut gefertigt werden.

### Nota di degustazione:

Dunkles Purpur mit tintiger Mitte. Backpflaumen und Zimtschokolade in der konzentrierten Nase, auch schwarze Kirschen, süsser Tabak und karamellisierte Mandeln, immer wieder neue Nuancen zeigend. Samtige Textur und kompakte Tannine im brombeerigen Gaumen, viel Weinfett und trotzdem finessenreich, nun auch schwarzer Holunder und getrocknete Birnen, zunehmender Gaumendruck und bis am Schluss typische Ribera-Klasse ausstrahlend. Dekantieren falls jung getrunken.

### Abbinamenti:

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Spanferkel und Hackfleischbällchen. Ebenso passend zu verschiedenen Käsesorten oder auch Poulet.

### Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

### Paese d'origine:

Spagna

### Regione:

Ribera del Duero

### Produttore:

Torremilanos

### Valutazioni:

Falstaff 93+/100, Score 19/20

### Vinificazione:

32 Monate im Barrique

### Viticultura:

Bio

### Gradazione alcolica:

15.0 %

### Maturità:

Jetzt bis 2032

### Varietà d'uva:

95% Tempranillo, 2% Albillo, 2% Cabernet Sauvignon, 1% Garnacha

### Numero di articolo:

0694815

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Torre Albéniz Reserva**

Ribera del Duero DO  
Bodegas Peñalba Lopez

**Origine:** Spagna  
**Valutazioni:** Falstaff 93+/100, Score 19/20  
**Varietà d'uva:** 95% Tempranillo, 2% Albillo, 2% Cabernet Sauvignon, 1% Garnacha  
**Maturità:** Jetzt bis 2032  
**Viticoltura:** Bio  
**Vinificazione:** 32 Monate im Barrique  
**Gradazione alcolica:** 15.0 %  
**Servizio:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.