2013 Torremilanos Crianza

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

Vom spanischen Pionier der Bio-Weine

Descrizione del vino:
Ricardo Peñalba war der Wegbereiter für den biologischen Weinanbau im Ribera del Duero. Die Rebha?nge der Finca Torremilanos erstrecken sich entlang des Ribera del Duero auf einer Ho?he 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.
Nota di degustazione:
Dichtes Rubin-Granat mit schwarzem Schimmer. Pflaumen und Kirschengebäck in der ansprechenden Nase, auch reife Brombeeren, süsse Himbeeren und dezente Lebkuchennoten. Samtiger Gaumen mit saftig-fülligem Fluss und verführerischer Extraktsüsse, unverkennbare Tempranillo-Wärme und scharze Kirschen in der Mitte, wieder Backpflaumen und nun auch feine Nussschokolade, gute Balance zwischen Frucht und Barrique bis ins veloursartige Finale.
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:	Guía Repsol 90/100, Score 18/20, Wine Spectator 89/100
Vinificazione:	17 Monate in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2026
Varietà d'uva:	95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0121613

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Torremilanos Crianza

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

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Guía Repsol 90/100, Score 18/20, Wine Spectator 89/100
Varietà d'uva:	95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Jetzt bis 2026
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	17 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch