



2012 Torremilanos Crianza

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

Beliebtester Wein seiner Kategorie

Descrizione del vino:

Ricardo Peñalba war der Wegbereiter für den biologischen Weinanbau im Ribera del Duero. Die Rebhänge der Finca Torremilanos erstrecken sich entlang des Ribera del Duero auf einer Höhe 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 Käferei, in der die Barriques nach alter Tradition gefertigt werden.

Nota di degustazione:

Sattes Purpur-Granat. Pflaumen und Blaubeeren in der mineralischen Nase, auch Holundersaft, Cassis, dunkle Baumnußschokolade und Tabak dahinter. Saftiger Gaumenfluss mit zartpelzigen Tanninen und noch jugendlich wirkendem Extrakt, blaue und schwarze Frucht in unzähligen Varianten, faszinierendes Wechselspiel zwischen mineralischer Frische und pflaumiger Süsse, bis ins samtige Finale viel Potential ausstrahlend. Der perfekte Essbegleiter zu herzhaften Speisen.

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:	Parker 90/100, Score 18/20
Vinificazione:	20 Monate in Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2023
Varietà d'uva:	95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0121612

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Torremilanos Crianza

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

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Parker 90/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Jetzt bis 2023
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	20 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.