



## 2015 Cyclo

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

Torremilanos' Spitzen-Cuvée in Bioqualität

### Descrizione del vino:

Über 80 Jahre alte Rebstöcke auf mehr als 1'000 m Höhe und 18 Monate Ausbau in französischen Barriquen prägen den Charakter des Cyclo. Sein Name nimmt Bezug auf den Kreislauf der Natur, um den sich alles im biodynamischen Weinbau dreht.

### Nota di degustazione:

Dichtes Purpur-Schwarz mit undurchlässiger Mitte. Amarenakirschen und Pralinen in der desserthaften Nase, auch Brombeergelee und süsse, kleine Pflaumen, grossartige Ribera-Wärme ausstrahlend und immer wieder neue Facetten zeigend. Samtiger Gaumen mit kompakten Tanninen und likörartiger Extraktsüsse, betörend, stoffig und elegant zugleich, viel schwarze Frucht von feinem Kaffeetoasting begleitet und dezente Lebkuchenwürze dahinter, enormer Gaumendruck bis ins lang anhaltende Finale. Trinkgenuss und Lagerpotential perfekt vereint.

### Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

### Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

### Paese d'origine:

Spagna

### Regione:

Ribera del Duero

### Produttore:

Torremilanos

### Valutazioni:

Score 19/20

### Vinificazione:

21 Monate in Barrique

### Viticultura:

Bio

### Gradazione alcolica:

15.0 %

### Maturità:

Jetzt bis 2030

### Varietà d'uva:

95% Tempranillo, 3% Garnacha, 2% Albillo

### Numero di articolo:

0694915

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Cyclo**

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

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	95% Tempranillo, 3% Garnacha, 2% Albillo
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	21 Monate in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.