Torre Albéniz Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas Peñalba Lopez (Biodynamisch)

Einer der besten Weinwerte Spaniens

Beschreibung:
Biodynamisch, charakterstark und authentisch: Ricardo Peñalba steht für die neue Generation der Ribera del Duero. Der Vollblutwinzer arbeitet innovativ, ist aber zugleich fest in der Tradition verwurzelt. Seine Reserva Torre Albéniz entsteht aus streng selektierten Trauben rund 80-jähriger Reben verschiedener historischer Parzellen. Nach der Gärung in Holz und Beton reift sie in kleinen Eichenfässern – ein hochklassiger Tempranillo mit einem aussergewöhnlichen Verhältnis von Genuss und Preis.

Aromenprofil:
Brillantes Purpurrot vom Rand bis zur Mitte. Eingelegte schwarze Kirschen, Blaubeeren und Granatapfel in der zartfruchtigen Nase. Auch rote Walbeeren und warme Gewürznoten. Am Gaumen jugendlich charmant, mit großartiger Spannung und samtigem Gaumenfluss. Leichtfüssig und zugleich druckvoll, wobei sich die subtile Aromatik zusehends entfaltet. Die dezente Barrique-Note, das feinkörnige Tannin und filigrane Säurespiel vermitteln die unverkennbare Handschrift von Winzer Ricardo Peñalba. Ribera-typischer Tempranillo in seiner nobelsten Form, der enorme Reserven verspricht.

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

Temperatur:
Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Spanien
Produzent:	Bodegas Peñalba Lopez (Biodynamisch)
Ausbau:	26 Monate in Grossholz
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-016-CL
Alkoholgehalt:	15.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0694821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Torre Albéniz Reserva

Ribera del Duero DO
Bodegas Peñalba Lopez (Biodynamisch)

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Parker 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-016-CL
Ausbau:	26 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

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