



Montecastrillo Tinto

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

Biodynamischer Ribera von Ricardo Peñalba

Beschreibung:

Aus eigenen Weinbergen. Rebstöcke zwischen 15 und 25 Jahre alt, kultiviert in einer Höhe von 800-900 Mm gepflanzt wurden. Sie werden im Spalier erzogen und nach Guyot und doppeltem Kordon beschnitten. Die Trauben werden von Hand gelesen, um eine erste Auswahl der Weinlese auf dem Feld zu treffen. Der Wein gärt auf Wildhefe bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks. Schließlich wird er 4 Monate in gebrauchten, französischen und amerikanischen Eichenfässern ausgebaut.

Aromenprofil:

Dichtes Purpur mit violetten Reflexen. Brombeeren, Pflaumen und schwarze Kirschen in der feinfruchtigen Nase. Eine dezente Wacholdernote und warme Gewürzaromen unterlegen die schwarze Beerenfrucht. Samtiger Gaumenfluss mit wiederum viel schwarzer und auch blauer Frucht, jugendliche Präsenz am Gaumen mit angenehmem Wechselspiel zwischen betörender Süße und bitterartigem Extrakt. Ein Trinkvergnügen bis ins fruchtbetonte Finale.

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: Finca Torremilanos

Ausbau: 6 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-016-CL

Alkoholgehalt: 14.5%

Rebsorte(n): 84% Tempranillo, 12.5% Cabernet Sauvignon, 3.5% Merlot

Artikelnummer: 0764024

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Montecastrillo Tinto

Ribera del Duero DO
Finca Torremitanos

Herkunft: Spanien
Ratings: Score 18/20
Rebsorte(n): 84% Tempranillo, 12.5% Cabernet Sauvignon,
3.5% Merlot
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-016-CL
Ausbau: 6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 15 bis 17°C.