



Torremilanos Crianza

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

Einer der besten Weinwerte Spaniens

Beschreibung:

Ricardo Peñalba war einer der Ersten, der den Mut hatte, neue Wege zu gehen und den biologischen Weinbau fest in der Region Ribera del Duero zu verankern. Auf der Finca Torremilanos befinden sich die Rebberge in Höhenlagen zwischen 800 und 900 Metern, wo Licht, Höhe und kühle Nächte den Rhythmus der Natur prägen. In dieser Landschaft entsteht ein Crianza mit 24 Monaten Barriquereife, der sich durch intensive schwarze Frucht und großzügige Fülle auszeichnet. Eine Besonderheit des Weinguts ist die eigene Käferei, wo die Holzfässer noch nach alter Tradition in Handarbeit gefertigt werden.

Aromenprofil:

Sattes Purpurrot mit violetten Reflexen. Ein intensiv duftendes Bouquet von schwarzer Kirsche, Wacholder und feinem Nussgebäck. Auch dezente Röstaromen von Mokka Bohne und dunklem Edelholz und Herbstlaub. Weiter offenbaren sich dunkle Walbeeren, getrocknete Veilchen und dunkler Pfeifentabak. Am Gaumen ausgewogen, druckvoll und kompakt. Die unverkennbare Tempranillo-Intensität zeigt sich in der fülligen Mitte. Lebhaft, mit bemerkenswertem Tiefgang und Finesse. Ein Hochgenuss in seiner Jugend wartet er zugleich mit beeindruckendem Lagerpotential auf. Ein Ribera del Duero der Extraklasse.

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: 24 Monate im Barrique

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

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2034

Rebsorte(n): Tempranillo, Merlot

Artikelnummer: 0121620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Torremilanos Crianza

Ribera del Duero DO
Finca Torremilanos

Herkunft:	Spanien	
Ratings:	Parker 92/100, Score 18.5/20	
Rebsorte(n):	Tempranillo, Merlot	
Trinkreife:	Jetzt bis 2034	
Weinbau:	Biodynamisch.	Bio-Zertifizierung:
	ES-ECO-016-CL	
Ausbau:	24 Monate im Barrique	
Alkoholgehalt:	14.5%	
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.	