



Torre Albéniz Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas Peñalba Lopez (Biodynamisch)

Ribera in Perfektion vom Biopionier

Beschreibung:

Ricardo Peñalba zählt in der Ribera del Duero zu den Kreativen und setzt seine Vision vom biodynamischen Weinanbau in einem der ältesten Anbaugebiete Spaniens konsequent und erfolgreich um. Den Torre Albéniz hat er mit zwei Jahren ungewöhnlich lang im Eichenfass reifen lassen. Die dezente Barrique Note, das feinkörnige Tannin und das filigrane Säurespiel vermitteln die unverkennbare Handschrift des Winzers.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:

Spanien

Produzent:

Bodegas Peñalba Lopez (Biodynamisch)

Ausbau:

25 Monate im Barrique

Weinbau:

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

Alkoholgehalt:

15.0%

Trinkreife:

Jetzt bis 2039

Rebsorte(n):

95% Tempranillo, 5% Andere Rebsorten

Artikelnummer:

0694820

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):	95% Tempranillo, 5% Andere Rebsorten	
Trinkreife:	Jetzt bis 2039	
Weinbau:	Biodynamisch.	Bio-Zertifizierung:
	ES-ECO-016-CL	
Ausbau:	25 Monate im Barrique	
Alkoholgehalt:	15.0%	
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.	