



## Cyclo

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

Cyclo - der Kreislauf der Natur

### **Beschreibung:**

Der Name Cyclo ist Programm: Die Rebstöcke des nach biodynamischen Gesichtspunkten hergestellten Weins sind teils über 80 Jahre alt und wachsen auf 1000 Meter Höhe mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Der einzigartige Charakter wird durch den 20 Monate dauernden Ausbau in Barriquen aus französischer Eiche verfeinert.

### **Aromenprofil:**

Dichtes Purpur mit violetten Reflexen vom Rand bis zur Mitte. Kleine schwarze und blaue Beeren, geröstete Mokka Bohne, Schokokirsche und etwas Süssholz in der beeindruckenden Nase. Ein Gedicht von Brombeeren, kandierte Veilchen und Pfeifentabak lassen die Aromenkomplexität erahnen. Druckvoller, kompakter Auftakt mit unverkennbarer Tempranillo-Süsse. Schwarze Beeren und Granatapfel in der fülligen Mitte. Lebhaft und tänzerisch, zugleich geschliffen und mit bemerkenswertem Tiefgang, Es erscheinen immer wieder neue Facetten, welche von feinkörnigem Tannin und filigraner Säure bis ins unendlich lange Finale begleitet werden. Ein unmittelbarer Hochgenuss, verspricht aber auch das Lagerpotential sehr viel Reserve.

### **Passt zu:**

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

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Spanien

**Produzent:** Finca Torremilanos

**Ausbau:** 20 Monate im Barrique

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

**Alkoholgehalt:** 15.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2039

**Rebsorte(n):** 96% Tempranillo, 3% Garnacha, 1% Albillo

**Artikelnummer:** 0694919

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Cyclo

Ribera del Duero DO  
Finca Torremilanos

**Herkunft:** Spanien  
**Ratings:** Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 96% Tempranillo, 3% Garnacha, 1% Albillo  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2039  
**Weinbau:** Biodynamisch. Bio-Zertifizierung:  
ES-ECO-016-CL  
**Ausbau:** 20 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.0%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen  
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur  
von 16 bis 18°C.