



Cyclo

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

Cyclo - der Kreislauf der Natur

Beschreibung:

Ricardo Peñalba hat mit seinem naturnahen Weinbau die Ribera del Duero revolutioniert und behauptet sich mit der hauseigenen Holzfassmanufaktur als Vorzeigewinzer der Region. Der Cyclo überzeugt mit seinem einzigartigen Charakter, verfeinert durch den 17 Monate dauernden Ausbau in französischen Barriques.

Aromenprofil:

Dichtes Purpur mit violetten Reflexen vom Rand bis zur Mitte. Intensiv duftendes Bouquet von schwarzen Waldbeeren, Heidelbeergelee und schwarzer Holunderbeere. Nun auch feine Röstaromen von Mokkabohne und bitterartigem Kakao. Weiter offenbaren sich Süssholz, warmes Nussgebäck, kandierte Veilchen und feinstes Pfeifentabak. Die beeindruckende Aromenvielfalt lässt die Komplexität und unerschöpflich scheinende Reserven erahnen. Am Gaumen druckvoll und kompakt, begleitet von 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 noblem Tannin und filigraner Säure bis ins unendlich lange Finale umgarnt werden. Ein Hochgenuss in seiner Jugend und zugleich enormem Lagerpotential.

Passt zu:

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

Temperatur:

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

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Finca Torremilanos

Ausbau: 17 Monate im Barrique

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

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

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

Artikelnummer: 0694920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cyclo

Ribera del Duero DO
Finca Torremilanos

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 19/20, Parker 94/100
Rebsorte(n):	96% Tempranillo, 3% Garnacha, 1% Albillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-016-CL
Ausbau:	17 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.