



Cyclo

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

Ribera-Energie von alten Reben

Beschreibung:

Der Name Cyclo ist Programm: Die Rebstöcke des nach biodynamischen Gesichtspunkten hergestellten Weins sind teils über 80 Jahre alt und wachsen auf 1000 Metern über dem Meeresspiegel. Ricardo Peñalba hat mit seinem naturnahen Weinbau die Ribera del Duero revolutioniert und behauptet sich mit der hauseigenen Holzfassmanufaktur als Vorzeigewinzer der Region.

Degustationsnotiz:

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 bitterzartem 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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:

Spanien

Produzent:

Finca Torremilanos

Ausbau:

19 Monate im Barrique

Weinbau:

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

Alkoholgehalt:

14.5%

Trinkreife:

Jetzt bis 2040

Rebsorte(n):

90% Tempranillo, 10% Andere Rebsorten

Artikelnummer:

0694921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cyclo

Ribera del Duero DO
Finca Torremilanos

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Parker 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	90% Tempranillo, 10% Andere Rebsorten
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-016-CL
Ausbau:	19 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.