



2015 Torre Albéniz Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas Peñalba Lopez (Bio)

Alte Reben mit neuem Esprit

Beschreibung:

Ricardo Peñalba zählt im Ribera del Duero zu den kreativen Winzern und setzt seine Vision vom biodynamischen Weinanbau in einem der ältesten Anbauggebiete Spaniens konsequent und erfolgreich um. Den Torre Albéniz hat er seit der Übernahme der Bodega von seinem Vater zum Icon-Wein der Region Kastilien und León entwickelt. Die Trauben für den Wein werden einer strengen Selektion unterzogen, sodass nur die besten Verwendung finden. Der Reifeprozess findet in Barriques statt, die nach alter Handwerkstradition auf dem Gut gefertigt werden.

Degustationsnotiz:

Dunkles Purpur mit tintiger Mitte. Backpflaumen und Zimtschokolade in der konzentrierten Nase, auch schwarze Kirschen, süsser Tabak und karamellisierte Mandeln, immer wieder neue Nuancen zeigend. Samtige Textur und kompakte Tannine im brombeerigen Gaumen, viel Weinfett und trotzdem finessenreich, nun auch schwarzer Holunder und getrocknete Birnen, zunehmender Gaumendruck und bis am Schluss typische Ribera-Klasse ausstrahlend. Dekantieren falls jung getrunken.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Spanferkel und Hackfleischbällchen. Ebenso passend zu verschiedenen Käsesorten oder auch Poulet.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:

Spanien

Region:

Ribera del Duero

Produzent:

Bodegas Peñalba Lopez

Bewertung(en):

Score 19/20

Herstellung:

32 Monate in Barrique

Weinbau:

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

Alkoholgehalt:

15.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2032

Traubensorte(n):

95% Tempranillo, 2% Albillo, 2% Cabernet Sauvignon, 1% Garnacha

Artikelnummer:

0694815

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Torre Albéniz Reserva

Ribera del Duero DO
Bodegas Peñalba Lopez (Bio)

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 19/20
Traubensorte(en): 95% Tempranillo, 2% Albillo, 2% Cabernet Sauvignon, 1% Garnacha
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-016-CL
Herstellung: 32 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.