



2016 Cyclo

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

Biodynamische Spitzen-Cuveé von Torremilanos

Beschreibung:

Ricardo Penalba ist ein großer Verfechter davon, den Kreislauf der Natur beim Weinanbau vollumfänglich zu berücksichtigen. Der Name Cyclo ist Programm: Die Rebstöcke des nach biodynamischen Gesichtspunkten hergestellten Weins sind teils über 80 Jahre alt und befinden sich auf 1'000 Meter Höhe mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Der einzigartige Charakter wird durch den 24 Monate dauernden Ausbau in französischen Barriques verfeinert.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpur mit violetten Reflexen. Überwältigendes Fruchtbouquet von edlem Kaffeetoasting und schwarzer Schokolade begleitet, Amarenakirschen, Holundersaft und Brombeerkonfekt. Auch im Gaumen enormer Fruchtdruck und betörende Pralinennoten, blaubeerig, mineralisch und korinthisch süß zugleich, immer wieder neue Facetten zeigend, samtige Textur in der pflaumigen Mitte, bis am Schluss enorme Reserven zeigend.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:

Spanien

Region:

Ribera del Duero

Produzent:

Torremilanos

Bewertung(en):

Score 19/20

Ausbau:

23 Monate im Barrique

Weinbau:

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

Alkoholgehalt:

15.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2035

Rebsorte(n):

95% Tempranillo, 3% Garnacha, 2% Albillo

Artikelnummer:

0694916

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cyclo

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

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	95% Tempranillo, 3% Garnacha, 2% Albillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-016-CL
Ausbau:	23 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.