



2016 Torremilanos Crianza

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

Ein Gedicht von einem Ribera del Duero!

Beschreibung:

Ricardo Peñalba war der Wegbereiter für den biologischen Weinanbau im Ribera del Duero. Die Rebhänge der Finca Torremilanos erstrecken sich entlang des Ribera del Duero auf einer Höhe zwischen 800 und 900 Metern. Der Torremilanos Crianza besticht durch viel schwarze Frucht und Gaumenfülle. Die Besonderheit des Weinguts ist eine eigene Küferei, in der die Barriques nach alter Tradition gefertigt werden.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur mit rubinroten Reflexen. Reife schwarze Beeren, Kakaopulver und etwas Milkschokolade springen aus dem Glas. Exotisch anmutende Würze und ein Hauch von Lagerfeuer gesellen sich zu den süß anmutenden schwarzen Beerenaromen. Am Gaumen ergänzen sich reife schwarze Früchte, Mokkabohne, Schokoladenstreusel und ein Anflug von geröstetem Zedernholz. Der perfekte Begleiter zu herzhaften Fleischgerichten und ein Gedicht von einem Ribera del Duero!

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:	Torremilanos
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-016-CL
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0121616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Torremilanos Crianza

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

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 18/20
Rebsorte(n): 95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2029
Weinbau: Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-016-CL
Ausbau: 24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.