



2016 Torre Albéniz Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas Peñalba Lopez (Biodynamisch)

Ribera in Perfektion vom Biopionier

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:

Undurchdringliches Purpur vom Rand bis zur Mitte. Frische, lebendige Nase von perfekt gereifter Tempranillo-Frucht. Feine rote und schwarze Beeren und subtile Mineralität bilden das sortentypische Aromenprofil. Am Gaumen charmant, dynamisch und seidenweich, mit exemplarischer Balance und Klasse. Ohne Zweifel ein Paradebeispiel eines authentischen und meisterhaft geschaffenen 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 19/20, Parker 92/100

Ausbau:

25 Monate im Barrique

Weinbau:

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

Alkoholgehalt:

15.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2033

Rebsorte(n):

Tempranillo

Artikelnummer:

0694816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Torre Albéniz Reserva

Ribera del Duero DO
Bodegas Peñalba Lopez (Biodynamisch)

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 19/20, Parker 92/100
Rebsorte(n): Tempranillo
Trinkreife: Jetzt bis 2033
Weinbau: Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-016-CL
Ausbau: 25 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.