2018 Cyclo

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

Im Kreislauf der Natur

Beschreibung:
Der Name Cyclo ist Programm: Die Rebstöcke des nach biodynamischen Gesichtspunkten hergestellten Weins sind teils über 80 Jahre alt und wachsen auf 1.000 Meter Höhe mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Der einzigartige Charakter wird durch den 24 Monate dauernden Ausbau in Barriques aus französischer Eiche verfeinert.
Degustationsnotiz:
Undurchlässiges Violett bis zum Rand. Intensives Fruchtbouquet von Brombeeren, Blaubeeren und schwarzen Kirschen. Feine Röstnoten und ein Hauch von Kakaobohne gesellen sich dazu. Am Gaumen zeigt er viel Kraft, aber auch eine aussergewöhnliche Balance und Finesse. Das Zusammenspiel von Fruchtsüsse und subtiler Mineralität ist beispielslos. Ein Meisterstück aus dem Hause Torremilanos mit enormem Potential.
Passt zu:
Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenschwanz.
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:	22 Monate im Barrique
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-016-CL
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Rebsorte(n):	95% Tempranillo, 4% Garnacha, 1% Albillo
Artikelnummer:	0694918

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, 4% Garnacha, 1% Albillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-016-CL
Ausbau:	22 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.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de