



## 2019 Montecastrillo Tinto

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

Ganz viel Ribera fürs Geld

### **Beschreibung:**

Aus eigenen Weinbergen. Rebstöcke zwischen 15 und 25 Jahre alt, kultiviert in einer Höhe von 800-900 MüM gepflanzt wurden. Sie werden im Spalier erzogen und nach Guyot und doppeltem Kordon beschnitten. Die Trauben werden von Hand gelesen, um eine erste Auswahl der Weinlese auf dem Feld zu treffen. Der Wein gärt auf Wildhefe bei kontrollierter Temperatur in Edelstahl tanks. Schließlich wird er 4 Monate in gebrauchten, französischen und amerikanischen Eichenfässern ausgebaut.

### **Degustationsnotiz:**

Dichtes Purpur mit violetten Reflexen. Brombeeren, Pflaumen und schwarze Kirschen in der feifruchtigen Nase. Eine dezente Wacholdernote und warme Gewürzaromen unterlegen die schwarze Beerenfrucht. Samtiger Gaumenfluss mit wiederum viel schwarzer und auch blauer Frucht, jugendliche Präsenz am Gaumen mit angenehmem Wechselspiel zwischen betörender Süße und bitterzartem Extrakt. Ein Trinkvergnügen bis ins fruchtbetonte Finale.

### **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 17.5/20

### **Ausbau:**

4 Monate im Barrique

### **Weinbau:**

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

### **Alkoholgehalt:**

14.0 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2025

### **Rebsorte(n):**

89% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon, 1% Garnacha

### **Artikelnummer:**

0764019

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Montecastrillo Tinto

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

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Score 17.5/20  
**Rebsorte(n):** 89% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon, 1% Garnacha  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2025  
**Weinbau:** Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-016-CL  
**Ausbau:** 4 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.