



## 2014 Torre Albéniz Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas Peñalba Lopez (Bio)

Alte Reben mit neuem Esprit

### Beschreibung:

Ricardo Peñalba zählt im Ribera del Duero zu den kreativen Winzern und setzt seine Vision vom biodynamischen Weinanbau in einem der ältesten Anbaugebieten 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:

Sehr dichtes Purpur-Granat mit rubinroten Reflexen. Komplexes Bouquet mit Anklängen an Wildkirsche, Schokopastillen und Brombeeren dahinter spürbare Mineralik und Estragon sowie Lakritze, Wachholder und parfümierter Tabak. Kraftvoller Gaumen verführerischen Schattenmorellen und betörender Extraktsüsse, stützendes, reifes Tannin und enorme Fülle in der dunkelbeerigen Mitte, fein aufräugend zeigt das grossartige Lagerpotential, Baumnuss, Demassine und edle Schokopastillen im lange nachklingenden Finale. Ribera del Duero in Perfektion.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Ribera del Duero
<b>Produzent:</b>	Bodegas Peñalba Lopez
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Herstellung:</b>	24 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-016-CL
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Traubensorte(n):</b>	97% Tempranillo, 2% Albillo, 1% Garnacha
<b>Artikelnummer:</b>	0694814

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Torre Albéniz Reserva**

Ribera del Duero DO  
Bodegas Peñalba Lopez (Bio)

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Score 19/20  
**Traubensorte(en):** 97% Tempranillo, 2% Albillo, 1% Garnacha  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-016-CL  
**Herstellung:** 24 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.