



## 2014 Torremilanos Crianza

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

Der sichere Wert von Ricardo Peñalba

### 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-Granat. Brombeergelee und Kirschensaft in der fruchtig-beerigen Nase, unterlegt mit verführerischem Schoko-Toasting und süßen Pflaumen. Samtiger Auftakt mit verschwenderischer Brombeerfrucht und herrlicher Tempranillo-Süsse, gute Balance zwischen Wärme, Fülle und Frische, immer wieder schwarze Frucht an Waldbeeren und dunkle Pflaumen erinnernd, dezente Lakritzenote im druckvollen Finale. Der sichere Wert von Ricardo Penalba.

### 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>	Torremilanos
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	20 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-016-CL
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Rebsorte(n):</b>	95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon
<b>Artikelnummer:</b>	0121614

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Torremilanos Crianza**

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

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-016-CL
<b>Ausbau:</b>	20 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.