



2019 Torre Albéniz Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas Peñalba Lopez (Biodynamisch)

Ribera in Perfektion vom Biopionier

Beschreibung:

Ricardo Peñalba zählt in der Ribera del Duero zu den Kreativen und setzt seine Vision vom biodynamischen Weinanbau in einem der ältesten Anbaugebiete Spaniens konsequent und erfolgreich um. Den Torre Albéniz hat er seit der Übernahme der Bodega von seinem Vater zu einem Icon-Wein Spaniens entwickelt. Bemerkenswert ist die strenge Traubenselektion und eine mit zwei Jahren ungewöhnlich lange Reifezeit im Eichenfass.

Degustationsnotiz:

Brillantes Purpurrot vom Rand bis zur Mitte. Süsse rote Kirschen, Blaubeeren und Granatapfel in der prachtvollen Nase. Auch schwarze Walbeeren und entzückende, warme Gewürznoten. Am Gaumen einnehmend, mit großartiger Spannung und zart anmutendem Gaumenfluss. Zugleich druckvoll und ätherisch wirkend. Eine wohldosierte Barrique-Note, feinkörniges Tannin und das filigrane Säurespiel vermitteln die unverkennbare Handschrift von Winzer Ricardo Peñalba.

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 93/100

Ausbau:

29 Monate im Barrique

Weinbau:

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

Alkoholgehalt:

15.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2038

Rebsorte(n):

95% Tempranillo

Artikelnummer:

0694819

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 93/100
Rebsorte(n):	95% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-016-CL
Ausbau:	29 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.