



2013 Torremilanos Crianza

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

Vom spanischen Pionier der Bio-Weine

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. Ausgebaut während 17 Monaten in französischen und amerikanischen Barriques. Die Besonderheit des Weinguts ist eine eigene Küferei, in der die Barriques nach alter Tradition gefertigt werden.

Degustationsnotiz:

Dichtes Rubin-Granat mit schwarzem Schimmer. Pflaumen und Kirschengebäck in der ansprechenden Nase, auch reife Brombeeren, süsse Himbeeren und dezente Lebkuchennoten. Samtiger Gaumen mit saftig-fülligem Fluss und verführerischer Extraktsüße, unverkennbare Tempranillo-Wärme und scharze Kirschen in der Mitte, wieder Backpflaumen und nun auch feine Nusschokolade, gute Balance zwischen Frucht und Barrique bis ins veloursartige 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:	Bodegas Peñalba Lopez
Bewertung(en):	Guía Repsol 90/100, Score 18/20, Wine Spectator 89/100
Herstellung:	17 Monate in Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-016-CL
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Traubensorte(n):	95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0121613

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Torremilanos Crianza

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

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Guía Repsol 90/100, Score 18/20, Wine Spectator 89/100
Traubensorte(en): 95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2026
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-016-CL
Herstellung: 17 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.