



2019 Torremilanos Crianza

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

Ein Gedicht von einem Ribera

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 Purpurrot mit violetten Reflexen. Ein intensiv duftendes Bouquet von schwarzer Kirsche, Wacholder und feinem Nussgebäck. Auch dezente Röstaromen von Mokka Bohne und dunklem Edelholz und Herbstlaub. Weiter offenbaren sich dunkle Walbeeren, getrocknete Veilchen und dunkler Pfeifentabak. Am Gaumen ausgewogen, druckvoll und kompakt. Die unverkennbare Tempranillo-Intensität zeigt sich in der fülligen Mitte. Lebhaft, mit bemerkenswertem Tiefgang und Finesse. Ein Hochgenuss in seiner Jugend wartet er zugleich mit beeindruckendem Lagerpotential auf. Ein Ribera del Duero der Extraklasse.

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 18,5/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-016-CL
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	98% Tempranillo, 2% Merlot
Artikelnummer:	0121619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Torremilanos Crianza

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

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 18,5/20
Rebsorte(n):	98% Tempranillo, 2% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-016-CL
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.