



2020 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. Eingelegte schwarze Kirschen, Blaubeeren und Granatapfel in der zartfruchtigen Nase. Auch rote Walbeeren und warme Gewürznoten. Am Gaumen jugendlich charmant, mit großartiger Spannung und samtigem Gaumenfluss. Leichtfüßig und zugleich druckvoll, wobei sich die subtile Aromatik zusehends entfaltet. Die dezente Barrique-Note, das feinkörnige Tannin und filigrane Säurespiel vermitteln die unverkennbare Handschrift von Winzer Ricardo Peñalba. Ribera-typischer Tempranillo in seiner nobelsten Form, der enorme Reserven verspricht.

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

Ausbau:

25 Monate im Barrique

Weinbau:

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

Alkoholgehalt:

15.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2039

Rebsorte(n):

95% Tempranillo, 5% Andere Rebsorten

Artikelnummer:

0694820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Torre Albéniz Reserva

Ribera del Duero DO
Bodegas Peñalba Lopez (Biodynamisch)

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	95% Tempranillo, 5% Andere Rebsorten
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-016-CL
Ausbau:	25 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.