



## 2012 Torre Albéniz Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas Peñalba Lopez (Bio)

Ribera-Shootingstar, alte Reben

### Beschreibung:

2005 hat Ricardo Peñalba die Bodega – eine der ältesten des Anbaugebietes – übernommen, um das Potential der auf 800 bis 900 Metern Höhe gelegenen Weinberge richtig auszuschöpfen. 80 Jahre haben die Reben im Durchschnitt hinter sich, aus denen er diese packende Reserva macht. Die Barriquen für den 24-monatigen Ausbau kommen – wie bei Vega Sicilia – aus dereigenen Küferei.

### Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpur mit schwarzen Reflexen. Pflaumen und reife Brombeeren in der tiefgründigen Nase, auch Lebkuchen, Kaffee und Korinthenschokolade, herrliches Wechselspiel zwischen schwarzer Frucht und süßen Röstaromen. Samtiger Auftakt mit verführerischer Extraktsüsse und runden Tanninen, unverkennbare Tempranillo-Wärme in der fülligen Mitte, verschwenderische Primärfrucht an Pflaumensaft und schwarze Kirschen erinnernd, begleitet von edlen Pralinennoten, cremig-weiche Textur bis ins lange nachklingende Finale. Charaktervoll und desserthaft zugleich.

### 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:

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

### Alkoholgehalt:

14.0 %

### Trinkreife:

Jetzt bis 2026

### Rebsorte(n):

97% Tempranillo, 2% Albillo, 1% Garnacha

### Artikelnummer:

0694812

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Torre Albéniz Reserva**

Ribera del Duero DO  
Bodegas Peñalba Lopez (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	97% Tempranillo, 2% Albillo, 1% Garnacha
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: ES-ECO-016-CL
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.