



## 2018 Torremilanos Crianza

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

Ein Gedicht von einem Ribera del Duero

### Beschreibung:

Ricardo Peñalba war der Wegbereiter für den biologischen Weinanbau in der Ribera del Duero. Sein Crianza erreicht Reserva-Qualität, hegt und pflegt er ihn doch zwei Jahre lang im Fasskeller der Bodega. Die Rebhänge der Finca Torremilanos erstrecken sich entlang der Ribera del Duero auf einer Höhe zwischen 800 und 900 Metern über dem Meeresspiegel. Die Besonderheit des Weinguts ist eine eigene Küferei, in der die Barriques nach alter Tradition gefertigt werden.

### Degustationsnotiz:

Brillantes Purpur mit violetten Reflexen. Ausladende Aromen von schwarzen Kirschen, Heidelbeeren, Pflaumenwähe und bittersüßer Nusschokolade. Die prachtvolle Fruchttintensität springt förmlich aus dem Glas, wobei feine Röstaromen das verschenderische Nasenbild abrunden. Am Gaumen offenbaren sich eine exotisch anmutende Würze, geröstete Mokkabohne sowie ein Hauch von Lagerfeuer, welche die saftigen Fruchtaromen umgarnen.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Ribera del Duero
<b>Produzent:</b>	Torremilanos
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Biodynamisch
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Rebsorte(n):</b>	95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon
<b>Artikelnummer:</b>	0121618

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Torremilanos Crianza**

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

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Score 18/20  
**Rebsorte(n):** 95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2031  
**Weinbau:** Biodynamisch  
**Ausbau:** 24 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.