



2019 Cyclo

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

Cyclo – der Kreislauf der Natur

Beschreibung:

Der Name Cyclo ist Programm: Die Rebstöcke des nach biodynamischen Gesichtspunkten hergestellten Weins sind teils über 80 Jahre alt und wachsen auf 1000 Meter Höhe mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Der einzigartige Charakter wird durch den 20 Monate dauernden Ausbau in Barriques aus französischer Eiche verfeinert.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit violetten Reflexen vom Rand bis zur Mitte. Kleine schwarze und blaue Beeren, geröstete Mokka Bohne, Schokokirsche und etwas Süssholz in der beeindruckenden Nase. Ein Gedicht von Brombeeren, kandierte Veilchen und Pfeifentabak lassen die Aromenkomplexität erahnen. Druckvoller, kompakter Auftakt mit unverkennbarer Tempranillo-Süsse. Schwarze Beeren und Granatapfel in der fülligen Mitte. Lebhaft und tänzerisch, zugleich geschliffen und mit bemerkenswertem Tiefgang, Es erscheinen immer wieder neue Facetten, welche von feinkörnigem Tannin und filigraner Säure bis ins unendlich lange Finale begleitet werden. Ein unmittelbarer Hochgenuss, verspricht aber auch das Lagerpotential sehr viel Reserve.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Ribera del Duero
Produzent:	Torremilanos
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Weinbau:	Biodynamisch
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Rebsorte(n):	96% Tempranillo, 3% Garnacha, 1% Albillo
Artikelnummer:	0694919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cyclo

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

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Score 19/20
Rebsorte(n): 96% Tempranillo, 3% Garnacha, 1% Albillo
Trinkreife: Jetzt bis 2039
Weinbau: Biodynamisch
Ausbau: 20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.