



## 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. Die dezente Barriquenote, das feinkörnige Tannin und das filigrane Säurespiel vermitteln die unverkennbare Handschrift des Winzers.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Ribera del Duero
<b>Produzent:</b>	Torremilanos
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 94/100, Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	25 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Biodynamisch
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2039
<b>Rebsorte(n):</b>	95% Tempranillo, 5% Andere Rebsorten
<b>Artikelnummer:</b>	0694820

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Torre Albéniz Reserva**

Ribera del Duero DO  
Bodegas Peñalba Lopez (Biodynamisch)

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Parker 94/100, Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 95% Tempranillo, 5% Andere Rebsorten  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2039  
**Weinbau:** Biodynamisch  
**Ausbau:** 25 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.