



2022 Montecastrillo Tinto

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

Biodynamischer Ribera von Ricardo Peñalba

Beschreibung:

Aus eigenen Weinbergen. Rebstöcke zwischen 15 und 25 Jahre alt, kultiviert in einer Höhe von 800-900 MüM gepflanzt wurden. Sie werden im Spalier erzogen und nach Guyot und doppeltem Kordon beschnitten. Die Trauben werden von Hand gelesen, um eine erste Auswahl der Weinlese auf dem Feld zu treffen. Der Wein gärt auf Wildhefe bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks. Schliesslich wird er 4 Monate in gebrauchten, französischen und amerikanischen Eichenfässern ausgebaut.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit violetten Reflexen. Brombeeren, Pflaumen und schwarze Kirschen in der feinfruchtigen Nase. Eine dezente Wacholdernote und warme Gewürzaromen unterlegen die schwarze Beerenfrucht. Samtiger Gaumenfluss mit wiederum viel schwarzer und auch blauer Frucht, jugendliche Präsenz am Gaumen mit angenehmem Wechselspiel zwischen betörender Süsse und bitterartigem Extrakt. Ein Trinkvergnügen bis ins fruchtbetonte Finale.

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):

Parker 90/100, Score 18/20

Ausbau:

4 Monate im Barrique

Weinbau:

Biodynamisch

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2027

Rebsorte(n):

97% Tempranillo, 2% Garnacha, 1% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer:

0764022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Montecastrillo Tinto

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

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Parker 90/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	97% Tempranillo, 2% Garnacha, 1% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Biodynamisch
Ausbau:	4 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.