



## 2020 Torremilanos Crianza

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

Vom spanischen Pionier der Bio-Weine

### Beschreibung:

Ricardo Peñalba war der Wegbereiter für den biologischen Weinanbau im Ribera del Duero. Die Rebhänge der Finca Torremilanos erstrecken sich entlang des Ribera del Duero auf einer Höhe zwischen 800 und 900 Metern. Der Torremilanos Crianza besticht durch viel schwarze Frucht und Gaumenfülle. Die Besonderheit des Weinguts ist eine eigene Küferei, in der die Barriques nach alter Tradition gefertigt werden.

### Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot mit violetten Reflexen. Ein intensiv duftendes Bouquet von schwarzer Kirsche, Wacholder und feinem Nussgebäck. Auch dezente Röstaromen von Moccabohne und dunklem Edelholz und Herbstlaub. Weiter offenbaren sich dunkle Walbeeren, getrocknete Veilchen und dunkler Pfeifentabak. Am Gaumen ausgewogen, druckvoll und kompakt. Die unverkennbare Tempranillo-Intensität zeigt sich in der fülligen Mitte. Lebhaft, mit bemerkenswertem Tiefgang und Finesse. Ein Hochgenuss in seiner Jugend wartet er zugleich mit beeindruckendem Lagerpotential auf. Ein Ribera del Duero der Extraklasse.

### 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 92/100, Score 18.5/20
<b>Weinbau:</b>	Biodynamisch
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2034
<b>Rebsorte(n):</b>	Tempranillo, Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0121620

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Torremilanos Crianza**

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

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Parker 92/100, Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** Tempranillo, Merlot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2034  
**Weinbau:** Biodynamisch  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.