



2013 Torre Albéniz Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas Peñalba Lopez (Bio)

Ribera del Duero in Perfektion

Descrizione del vino:

2005 hat Ricardo Peñalba die Bodega – eine der ältesten des Anbaugebietes – von seinem Vater übernommen und den Torre Albéniz binnen kürzester Zeit zum Vorzeigewein der Region gemacht. Dies gelang ihm durch die Umstellung auf biologischen Rebbau sowie rigorose Selektion der besten Trauben. 80 Jahre durchschnittlich sind die auf 800 bis 900 Metern wachsenden Reben alt, aus denen er diesen packenden Reserva viniviziert. Die Barriques für den 24-monatigen Ausbau kommen aus der eigenen Käferei.

Nota di degustazione:

Undurchlässiges Purpur-Schwarz mit rubiinen Reflexen. Korinthenschokolade und Backpflaumen in der süsslichen Nase, feine Mineralik dahinter, an Lakritze und Speckdatteln erinnernd, Samtiger Auftakt mit verführerischer Kirschenfrucht und betörender Extraktsüsse, perfekt eingebundene Tannine und enorme Fülle in der dunkelbeerigen Mitte, samtig-weich und gleichzeitig grossartiges Lagerpotential zeigend, karamellisierte Nüsse, Pflaumenlikör und edle Schokonote im lange nachklingenden Finale.

Abbinamenti:

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Spanferkel und Hackfleischbällchen. Ebenso passend zu verschiedenen Käsesorten oder auch Poulet.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Ribera del Duero
Produttore:	Torremilanos
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	24 Monate in Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	97% Tempranillo, 2% Albillo, 1% Garnacha
Numero di articolo:	0694813

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Torre Albéniz Reserva

Ribera del Duero DO
Bodegas Peñalba Lopez (Bio)

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	97% Tempranillo, 2% Albillo, 1% Garnacha
Maturità:	Jetzt bis 2028
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	24 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.