

Peñafiel Edición Limitada / Vinos de la Luz

Herkunft:	Peñafiel / D.O. Ribera del Duero (Spanien)
Traubensorten:	100 % Tempranillo (Tinta de Toro) 40-60 Jahre alte Rebstöcke.
Ausbau:	18 Monate in neuen französischen Eichenfässern.
Produktion:	Kleine, limitierte Auflage (Anzahl der Einwohner von Peñafiel im Jahr der Produktion)
Auszeichnung:	James SUCKLING 91/100 Punkte
Lagerfähigkeit:	12 - 15 Jahre
Alkohol:	15% vol.
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:

Granatrote Farbe mit dunklen Schichten.

Nase:

Die Nase zeigt sich klassisch und stimmig im Sinne eines spanischen Rotweins, geprägt von einer schönen Reife und bemerkenswerter aromatischer Tiefe. Mit dem ersten Eindruck entfaltet sich ein ausdrucksstarkes Bouquet von saftigen Kirschen, dunklen Waldbeeren und einer feinen Spur Vanille. Die lange Reifung verleiht dem Ganzen zusätzliche Nuancen und eine elegante Vielschichtigkeit, die sich mit der Zeit im Glas weiter öffnet. Insgesamt wirkt die Nase verführerisch, rund und harmonisch – mit einer klaren Fruchtprägung und einem angenehm edlen, dezenten Hauch von Süsse und Würze.

Mund:

Am Gaumen präsentiert sich der Tempranillo kraftvoll und harmonisch zugleich, mit einer tiefen, reifen Frucht von schwarzen Beeren und Kirschen. Feine Noten von Leder und Tabak ergänzen das Geschmacksbild und verleihen ihm zusätzliche Tiefe. Die Tannine sind weich eingebunden und sorgen gemeinsam mit einer dezenten Holzwürze für Struktur und Balance. Der Abgang ist lang, würzig und angenehm nachhaltig – ein charaktvoller Ribera mit Eleganz und Präsenz.

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch mit oder ohne Sauce und Grilladen.

Ideale Ausschanktemperatur: 16 – 18° C