



Flor de Pingus 2020

CHF 105.00 | 10 cl = CHF 14.00

Im Glas undurchdringliches Rubinrot. In der Nase besticht der Wein mit einem ausladenden Bouquet von roten und dunklen Beeren. Dazu kommen Noten von Zedernholz und Schokolade. Die Aromen des Eichenfasses sind perfekt integriert. Am Gaumen zeigt der Wein die perfekte Reife des Lesegutes mit einem vollen Körper und weichen Tanninen, welche durch die Saftigkeit und Säure in Balance gehalten werden. Der Abgang ist lang und harmonisch.

Produzent	Dominio de Pingus
Kategorie	Rotwein
Land	Spanien
Region	Ribera del Duero DO
Klassifizierung	DO
Jahrgang	2020
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	15.0000 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2035
Traubensorten	Tinto Fino
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Biologisch
Artikelnummer	5270320
Passt zu	gereiftem Käse, Schmorgerichten, Ente, Wild
Bewertungen	Tim Atkin MW 95/100 Robert Parker 95/100



Vinifikation

Handlese mit sorgfältiger Selektion. Fermentation imahltank und anschliessende Reifung für 18 Monate in Barriques aus französischer Eiche

Terroir

Die Trauben stammen von Reben mit einem Alter von ca 25-50 Jahren, welche auf kalkhaltigen Böden wachsen.

Geschichte





Mitten in der spanischen Provinz Valladolid, etwa 180 Kilometer von der Grenze zu Portugal entfernt, hat der Däne Peter Sisseck in seiner neu gegründeten Bodega 1995 den ersten eigenen Wein vinifiziert. Im Ribera del Duero gelang es dem erfahrenen Landwirtschaftsingenieur, Trauben höchster Güte anzubauen und sich den Garagenwein-Trend der Neunzigerjahre zunutze zu machen.

