



Pingus 2022 (Subskription)

Peter Sisseck ist sehr zufrieden mit dem Pingus 2022. Er sagt, dass die jahrelange Optimierung der Weinbergsarbeit dazu geführt hat, dass sie in der Lage seien, in jedem Jahr etwas Grossartiges zu schaffen. Das Schwierigste ist, in wärmeren Jahren die Balance zu halten, und dies ist dieses Jahr perfekt gelungen. Der Wein zeigt eine wunderbare Frische und eine Präzision, die einmal mehr aufzeigt, dass Peter einer der genialsten Önologen der Welt ist.

Produzent	Dominio de Pingus
Land	Spanien
Region	Ribera del Duero DO
Klassifizierung	DO
Jahrgang	2022
Flaschengrösse	75 cl
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2042
Traubensorten	Tinto Fino
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Biologisch
Artikelnummer	5270422
Passt zu	Lamm, Rind, Wild, Schmorgerichten, gereiftem Käse, edlen Fleischstücken



Vinifikation

Handernte mit sorgfältiger Selektion im Weinberg und im Keller. Entrappen von Hand. Fermentation mit safteigenen Hefen. Der Pingus 2021 wird nur in gebrauchten Fässern ausgebaut, welche vorher für den PSI verwendet wurden.

Terroir

Die Trauben stammen von zwei sehr alten Weinbergen, welche in La Horra auf 800-837 m. ü. M. stehen und . Die Weinberge weisen verschiedene Bodentypen auf: Während die Reben im Weinberg Barroso auf kalkhaltigen Böden mit Kiesauflage wurzeln, wachsen sie im Weinberg San Cristobal auf lehmigen Böden.

Geschichte





Man kann mit Fug und Recht behaupten, dass Peter Sisseck eine der ikonischsten Figuren in der Weinwelt ist. Nach seinem kometenhaften Aufstieg in der zweiten Hälfte der 90-er Jahre operiert der Däne Jahr für Jahr am Rande der Perfektion und schafft es trotzdem, sich immer wieder neu zu erfinden. Peter setzt den Fokus klar darauf, die Frische zu bewahren, was ihm auch in diesem warmen Jahr perfekt gelungen ist. Den Grund dafür sieht er in den kühlen Nächten in Ribera del Duero und im Mut dazu, früher zu ernten, als dies seine Nachbarn getan haben. Der Jahrgang 2021 verspricht ein ganz grosser Wurf zu sein.

