



Pingus 2013 (1er Holzkiste)

CHF 1'750.00 | 10 cl = CHF 116.67

Tiefes Rubinrot. Subtile Aromen von roten Beeren sowie florale und erdig-rauchige Noten. Am Gaumen immens konzentriert, jedoch mit einer Frische, Leichtigkeit und Eleganz wie sie nur von Peter Sisseck erreicht wird. Ein weiteres Meisterwerk aus der Dominio de Pingus!

Produzent	Dominio de Pingus
Land	Spanien
Region	Ribera del Duero DO
Klassifizierung	DO
Jahrgang	2013
Flaschengrösse	150 cl
Alkohol	15.0 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2026
Traubensorten	Tinto Fino
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Biologisch
Artikelnummer	5270513
Passt zu	Rind, Wild, edlen Fleischstücken
Bewertungen	Robert Parker 96/100 James Suckling 96/100



Vinifikation

Vinifiziert in 2000-Liter-Foudres, anschliessend während 20 bis 22 Monaten in zweijährigen, französischen Barriques ausgebaut. Es wurden 6900 Flaschen ungefiltert und ungeschönt abgefüllt.

Terroir

Die über hundertjährigen Tempranillo-Reben werden in La Horra, auf zwei Einzellagen mit total vier Hektar, kultiviert. Die Wurzeln dieser Reben dringen enorm tief in die Böden ein, so dass diese auch in einem regenreichen Jahr wie 2013 ausgewogene und gesunde Trauben erzeugen. Das biodynamisch gehalte Traubengut wurde am 15. und 16. Oktober 2013 gelesen.

