



Pingus 2024 (Subskription)

CHF 749.00 | 10 cl = CHF 99.87

Peter Sisseck est très satisfait du Pingus 2023. Il dit que les années d'optimisation du travail dans le vignoble ont fait qu'ils sont capables de créer quelque chose de grand chaque année. Le plus difficile est de maintenir l'équilibre dans les années plus chaudes, et cette année, c'est parfaitement réussi. Le vin montre une merveilleuse fraîcheur et une précision qui montre une fois de plus que Peter est l'un des œnologues les plus géniaux du monde. Ces dernières années, Pingus est devenu un vin qui transcende le millésime et qui reflète davantage la typicité de Pingus que celle du millésime.

| | |
|-------------------------------|--|
| Producteur | Dominio de Pingus |
| Type d'article | Souscriptions |
| Pays | Espagne |
| Région | Ribera del Duero DO |
| Appellation | DO |
| Millésime | 2024 |
| Format | 75 cl |
| Température de consommation | 16° - 18° |
| Conservation | jusqu'en 2044 |
| Cépages | Tinto Fino |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Informations complémentaires | Biologique |
| Numéro d'article | 5270424 |
| Accord mets et vins | Agneau, Bœuf, Gibier, Plats mijotés, Fromage affiné, Plats de poisson raffinés |



Vinification

Vendange manuelle avec une sélection minutieuse dans le vignoble et dans la cave. Égrappage à la main. Fermentation avec des levures indigènes. Le Pingus 2021 est élevé uniquement dans des fûts usagés qui ont été utilisés auparavant pour le PSI.

Terroir

Les raisins proviennent de deux très vieux vignobles situés à La Horra, entre 800 et 837 mètres d'altitude, et . Les vignobles présentent différents types de sols : Alors que dans le vignoble Barroso, les vignes sont enracinées sur des sols calcaires recouverts de gravier, dans le vignoble San Cristobal, elles poussent sur des sols argileux.





Histoire

Il n'y a aucune exagération à affirmer que Peter Sisseck fait partie des figures emblématiques de l'univers du vin. Après une ascension fulgurante dans la deuxième moitié des années 1990, le Danois frôle la perfection année après année, tout en réussissant à se réinventer sans cesse. Peter met clairement l'accent sur la préservation de la fraîcheur, ce qu'il a parfaitement réussi même en cette année chaude. Pour lui, c'est grâce aux nuits fraîches de la Ribera del Duero et au courage dont il a fait preuve en vendangeant plus tôt que ses voisins. La cuvée 2021 s'annonce comme un grand succès.

