



## Pingus

Ribera del Duero DO, Dominio de Pingus (Bio)

Absoluter Kultwein

**Beschreibung:**

Der Pingus gehört nicht nur zu den besten Weinen Spaniens, sondern ist einer der gesuchtesten Crus weltweit. Ein Tempranillo der Superlative, in Handarbeit produziert aus fast 100 Jahre alten Parzellen mit winzigen Erträgen – komplex und körperreich, dicht und konzentriert, mit faszinierendem mineralischen Rückgrat. Heiß begehrt und immer nur limitiert verfügbar.

**Degustationsnotiz:**

Der Kultwein Spaniens! Wird auch "Pétrus" von Spanien genannt.

**Passt zu:**

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** Spanien

**Produzent:** Dominio de Pingus (Bio)

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

**Rebsorte(n):** 100% Tinto Fino

**Artikelnummer:** 0352321

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Pingus

Ribera del Duero DO  
Dominio de Pingus (Bio)

|                     |                                                                                                                                                                |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | Spanien                                                                                                                                                        |
| <b>Ratings:</b>     | James Suckling 100/100, Parker 98-100/100,<br>Score 20/20                                                                                                      |
| <b>Rebsorte(n):</b> | 100% Tinto Fino                                                                                                                                                |
| <b>Weinbau:</b>     | Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006                                                                                                                            |
| <b>Ausbau:</b>      | 18 Monate im Barrique                                                                                                                                          |
| <b>Servier:</b>     | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine<br>Stunde vorher öffnen, degustieren und dann<br>entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll<br>oder nicht. |