



2011 Pingus

Ribera del Duero DO, Dominio de Pingus

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

Region: Ribera del Duero

Produzent: Pingus

Bewertung(en):

Ausbau: 20 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Rebsorte(n): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0352311

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pingus

Ribera del Duero DO
Dominio de Pingus

Herkunft: Spanien

Bewertung(en):

Rebsorte(n): 100% Tempranillo

Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Weinbau: Traditionell

Ausbau: 20 Monate in Barrique

Alkoholgehalt: 13.5 %

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