



2016 Pingus

Ribera del Duero DO, Dominio de Pingus

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.

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):

Parker 98–100/100

Ausbau:

22 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

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

Rebsorte(n):

100% Tempranillo

Artikelnummer:

0352316

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pingus

Ribera del Duero DO
Dominio de Pingus

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Parker 98–100/100
Rebsorte(n): 100% Tempranillo
Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 22 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.