



2017 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 Ochsenschwanz.

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 100/100

Ausbau: 22 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 15.0 %

Rebsorte(n): 100% Tinto Fino

Artikelnummer: 0352317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pingus

Ribera del Duero DO
Dominio de Pingus

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Parker 100/100
Rebsorte(n):	100% Tinto Fino
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.