



2014 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: 20 Monate in 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: 0352314

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pingus

Ribera del Duero DO
Dominio de Pingus

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Parker 100/100
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 Barrigue
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.