



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.

Degustationsnotiz:

Le vin culte d'Espagne! Il est considéré comme le "Pétras" espagnol.

Accompagne idéalement:

Il accompagne délicieusement le filet de bœuf, le jarret braisé ou les côtelettes d'agneau. Vous pouvez également le servir avec des plats de chasse ou de la queue de bœuf

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Espagne

Produzent: Dominio de Pingus

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Bio. Certification bio: CH-BIO-006

Cépage(s): 100% Tinto Fino

Artikelnummer: 0352321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pingus

Ribera del Duero DO
Dominio de Pingus

Herkunft:	Espagne
Notation:	James Suckling 100/100, Parker 98-100/100, Score 20/20
Cépage(s):	100% Tinto Fino
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	18 Mois en Barrique
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.