



2021 Flor de Pingus

Ribera del Duero DO, Dominio de Pingus

Pure élégance

Description:

Ce vin rouge de la région viticole Ribera del Duero est bien plus qu'un second vin du légendaire "Pingus". Avec le "Flor de Pingus", Peter Sisseck a créé un vin individualiste absolu, presque du même niveau de classe - puissant et avec un fruit massif, un caractère noble et des tannins parfaitement ciselés.

Note de dégustation:

Le deuxième vin de l'unique Dominio de Pingus de Peter Sisseck s'appelle Flor de Pingus et est traité comme son grand frère dans la cave : il est fermenté et élevé en grands fûts de bois et en cuves d'acier, et l'on travaille délibérément avec peu de bois neuf. Les vignes pour le Flor de Pingus se trouvent à La Horra et couvrent environ 35 hectares. Le pur tinto fino (tempranillo) est devenu culte et convainc par sa texture veloutée et son caractère frais.

Accompagne idéale:

Il accompagne idéalement les grillades, le cochon de lait et les boulettes de viande, mais également le poulet et diverses sortes de fromage.

Conseils de service:

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

Région: Ribera del Duero **Producteur:** Dominio de Pingus

Notation(s): James Suckling 96/100, Score 19/20, Parker 95–96/100

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Bio Vol. alcool: 14.5 %

Cépage(s): 96% Tinto Fino, 4% Garnacha

Référence: 0155621



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Flor de Pingus

Ribera del Duero DO Dominio de Pingus

Origine: Espagne

Notation(s): James Suckling 96/100, Score 19/20, Parker

95-96/100

Cépage(s): 96% Tinto Fino, 4% Garnacha

Viticulture: Bio

Elevage: 18 Mois en Barrique

Vol. alcool: 14.5 %

Service: 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.