



2010 Pingus

Ribera del Duero DO, Dominio de Pingus

Un Tempranillo à la manière d'un Pétrus de Peter Sisseck

Accompagne idéale:

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

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:	Pingus
Notation(s):	Parker 98/100, Guía Proensa 100/100
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0352310

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pingus

Ribera del Duero DO
Dominio de Pingus

Origine: Espagne
Notation(s): Parker 98/100, Guía Proensa 100/100
Cépage(s): 100% Tempranillo
Apogée: jusqu'en 2030
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 20 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0 %
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
décanner.