



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:

Il vino cult della Spagna! È considerato il "Pétras" spagnolo.

Ideale con:

È un accompagnamento delizioso per il filetto di manzo, lo stinco brasato o le costole di agnello. Si può servire anche con piatti di selvaggina o coda di bue.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Spagna

Produttore: Dominio de Pingus

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Varietà d'uva: 100% Tinto Fino

Artikelnummer: 0352321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pingus

Ribera del Duero DO
Dominio de Pingus

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	James Suckling 100/100, Parker 98-100/100, Score 20/20
Varietà d'uva:	100% Tinto Fino
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.