



Ribera del Duero DO

Flor de Pingus Tinto Cosecha 2020

CHF 220.00

- 150cl
- 14.5%
- Ribera del Duero
- Robert Parker: 94
James Suckling: 97

AN 8166420

Degustationsnotiz

Der beeindruckend präzise und bestechend elegante Flor de Pingus offenbart klassische Aromen von roten und schwarzen Beeren, intensiv mineralischen Noten, Rauch und Gewürzen. Das herrlich samtige Tannin und die belebende Frische beschenken diesem Jahrgang ein exzellentes Lagerpotential.

Herstellung

Die Trauben stammen von Reben mit einem Alter von ca 25-50 Jahren, welche auf kalkhaltigen Böden stehen. Handlese mit sorgfältiger Selektion. Fermentation imahltank und anschliessende Reifung für 16 Monate in Barriques aus französischer Eiche (30% neu).

Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre

Geniessen zu

Kräftigen Fleischgerichten, Pilzgerichten und gereiftem Käse.

Produzent

Mitten in der spanischen Provinz Valladolid, etwa 180 Kilometer von der Grenze zu Portugal entfernt, hat der Däne Peter Sisseck in seiner neu gegründeten Bodega im Jahr 1995 den ersten eigenen Wein vinifiziert. Am Ufer des Duero gelang es Peter Sisseck, es mit dem Flaggschiff «Pingus» als erstem spanischem Gewächs in die Weltelite der 100 besten Weine zu schaffen – 98 von 100 Wine-Advocate-Punkten sprechen für sich. Ein schicksalhafter Ereignis sollte dem Weingut und speziell dem Pingus schliesslich zu internationaler Aufmerksamkeit verhelfen: Das Schiff, welches die Flaschen des ersten Jahrgangs nach Übersee bringen sollte, sank und mit ihm auch der Wein. Dieser gehört durch das Vorkommnis heute zu den begehrtesten Tropfen Spaniens.

Region

Das Weinbaugebiet Ribera del Duero liegt in Kastilien-Léon zwischen den Städten Valladolid und Soria und erstreckt sich entlang des Flusses Duero. Die Weinberge liegen auf Hochplateaus auf einer Höhe von 720 bis 1100 Meter über Meer. Das Klima ist trocken und von heissen Tagen und kühlen Nächten gekennzeichnet. Ribera del Duero verfügt über eine Rebfläche von 23'360 Hektaren. Der Spitzenreiter ist die Tempranillo-Traube oder auch Tinto Fino genannt, die in dieser Region Spaniens mit einem Anteil von 80% kultiviert wird.