

DRINKS.

Dominio de Pingus Flor de Pingus Ribera del Duero DO 2020 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	70414320
Alkoholgehalt	15%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Ribera del Duero (Kastilien-León)
Abfüller	Dominio de Pingus, Calle Matador s/n, 47300 Quintanilla de Onésimo (Valladolid), Spain.
Marke	Pingus
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	18 Monate
Degustationsnotiz	vermittelt Eindrücke von Eichenholz, Vanille, Tabak, Brombeeren und weiteren schwarzen Früchten, Kirschen, Backpflaumen, Leder, Gewürzen, Kakao, Rauch, Röstnoten, erdigen Nuancen und zarten Veilchen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Tempranillo
Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2020
Passend zu	Grill, Käse, Rotes Fleisch

Beschreibung

Die Weine der Dominio de Pingus haben seit der Gründung im Jahr 1994 Kultstatus erlangt und werden aufgrund der starken Nachfrage zu sehr hohen Preisen gehandelt. Hinter der Marke Pingus steht niemand Geringeres als Weinkoryphäe Peter Sisseck, der in der Ribera del Duero ein sehr geachteter Winzer ist. Seinen hohen Bekanntheitsgrad hat er den exzellenten Weinen zu verdanken, die aus dem Erntegut besonders alter Tempranillo Reben in der Gemeinde La Horra hergestellt werden. Die Reben wachsen buschartig in der traditionellen Gobelet-Erziehung und kamen noch nie mit künstlichem Dünger oder mit chemischen Pflanzenschutzmitteln in Kontakt. Seit dem Jahr 2000 erfolgt der Weinbau nicht nur nach ökologischen, sondern gar nach biodynamischen Prinzipien. Die Anbaufläche beträgt nur wenige Hektar, weshalb die jährlichen Produktionsmengen niedrig liegen. Das Alter der Weinreben liegt bei nahezu 100 Jahren für den Erstwein «Pingus» und zwischen 25 und 50 Jahren für den Zweitwein «Flor de Pingus». Das manuell geerntete Traubengut wird in Edelstahlbehältern lagenspezifisch vinifiziert. Für die malolaktische Gärung wird die Hälfte des frisch vergorenen Weins in Barriques umgefüllt. Der Ausbau erfolgt während 18 Monaten in neuen wie gebrauchten Fässern aus französischer Eiche. Der Flor de Pingus 2020 wurde im Juli 2022 abgefüllt und kann bis zum Jahr 2028 oder darüber hinaus gelagert werden.