



Flor de Pingus 2023 (Subskription)

CHF 86.00 | 10 cl = CHF 11.47

Der Flor de Pingus ist aufgrund des kleinen Anteil Garnacha immer etwas heller und rotfruchtiger als sein grosser Bruder. Peter Sisseck beschreibt ihn als leichter, jedoch legt er ebenso viel Wert auf die Tannine. Diese ist beim Flor de Pingus etwas üppiger und weniger straff als beim Pingus.

Produzent	Dominio de Pingus
Kategorie	Subskriptionen
Land	Spanien
Region	Ribera del Duero DO
Klassifizierung	DO
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	75 cl
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2038
Traubensorten	Tinto Fino, Garnacha Tinta
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Biologisch
Artikelnummer	5270323
Passt zu	gereiftem Käse, Schmorgerichten, Ente, Wild



Vinifikation

Von Hand geerntet, sorgfältige Selektion und Entrappen von Hand. Gärung für ca. 20 Tage. Die malolaktische Gärung erfolgt in Barriques und Foudres aus französischer Eiche, in denen der Wein danach weitere 18 Monate ruht.

Terroir

Die Trauben stammen von Reben mit einem Alter von ca 25-50 Jahren.

Geschichte





Man kann mit Fug und Recht behaupten, dass Peter Sisseck eine der ikonischsten Figuren in der Weinwelt ist. Nach seinem kometenhaften Aufstieg in der zweiten Hälfte der 90-er Jahre operiert der Däne Jahr für Jahr am Rande der Perfektion und schafft es trotzdem, sich immer wieder neu zu erfinden. Peter setzt den Fokus klar darauf, die Frische zu bewahren, was ihm auch in diesem warmen Jahr perfekt gelungen ist. Den Grund dafür sieht er in den kühlen Nächten in Ribera del Duero und im Mut dazu, früher zu ernten, als dies seine Nachbarn getan haben. Der Jahrgang 2021 verspricht ein ganz grosser Wurf zu sein.

