



Flor de Pingus 2023 (Subskription)

CHF 86.00 | 10 cl = CHF 11.47

Le Flor de Pingus est toujours un peu plus clair et fort en fruits rouges que son grand frère en raison d'une part réduite de grenache. Peter Sisseck le décrit comme un vin plus léger, tout en accordant une grande importance aux tannins malgré tout. Ceux-ci sont un peu plus exubérants et moins rigides que dans le Pingus.

Producteur	Dominio de Pingus
Type d'article	Souscriptions
Pays	Espagne
Région	Ribera del Duero DO
Appellation	DO
Millésime	2023
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2038
Cépages	Tinto Fino, Garnacha Tinta
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	5270323
Accord mets et vins	Fromage affiné, Plats mijotés, Canard, Gibier



Vinification

18 mois en barriques françaises (neuves à 20%) et en fûts de 1500 litres.

Terroir

Les raisins proviennent de vignes âgées d'environ 25 à 50 ans.

Histoire





Il n'y a aucune exagération à affirmer que Peter Sisseck fait partie des figures emblématiques de l'univers du vin. Après une ascension fulgurante dans la deuxième moitié des années 1990, le Danois frôle la perfection année après année, tout en réussissant à se réinventer sans cesse. Peter met clairement l'accent sur la préservation de la fraîcheur, ce qu'il a parfaitement réussi même en cette année chaude. Pour lui, c'est grâce aux nuits fraîches de la Ribera del Duero et au courage dont il a fait preuve en vendangeant plus tôt que ses voisins. La cuvée 2021 s'annonce comme un grand succès.

