



DOMINIO DE PINGUS 2010

10056



BBQ



Eksotisk mad



Grillret



Mørkt kød



Oksekød

BESKRIVELSE

Pingus 2010, Dominio de Pingus ribera del duero

Dette er historien om den danske winemaker Peter Sisseck. Hans fascination for vin stammer fra onklen Peter Vinding, som han besøgte på Chateau Landiras i Graves. Efterfølgende tog han til Chateau Rahoul ligeledes i Graves og til Sonoma i Californien, hvor han arbejdede sammen med Zelma Long på Simi Winery.

Efterfølgende uddannede Peter Sisseck sig som landbrugstekniker i København, hvorefter han flyttede tilbage til onklens vingård i Graves.

Han kom til Ribera del Duero i 1990, og tog stillingen som teknisk direktør på Hacienda Monasterio-vingården. Han var fascineret af det barske og tørre landskab. Her udviklede Peter en tro på regionens potentiale for skabelsen af en ægte kvalitetsvin. Hvad der skulle have været et kort ophold, blev begyndelsen til en livslang kærlighed til området.

Hans ivrige søgen efter at finde det perfekte terroir med gamle ekstraordinære vinstokke blev endelig belønnet, da han stødte på de gamle vinmarker i La Horra. Med dette dyrebare fund var Pingus' historie på vej til at begynde.

Årgang 1995 blev den første årgang af Pingus (Peter Sissecks kælenavn), og for første gang blev en spansk vin løftet til podiet af verdens 100 bedste vine af den respekterede vinguru Rober Parker med den højeste score på 98 points for nogen spansk vin. Robert Parker gav fadprøven 96/100 points.

"En af de største unge røde vine, jeg nogensinde har smagt" skrev Robert Parker Jr. (1998).

Siden er populariteten og priserne bare steget og steget. Tempranillo-druerne til Pingus' håndplukkes, druerne presses kun let, vinifikationen foregår ved lav temperatur, vinen filtreres ikke, og lagres 200 % på nye egetræsfade, hvilket betyder, at vinen efter lagring på helt nye fade omstikkes én gang til på helt nye egetræsfade. Frugtkoncentrationen i vinen er så tæt og rig, at vinen på ingen måde kommer til at fremstå med for megen træsmag. Det er helt klart en elite-vin, som beriger én med en oplevelse for livet.

Den berømte vin produceres på Dominio de Pingus i det nordspanske Ribera del Duero. Peter Sisseck fremstiller kun cirka 6000 flasker om året.

Pingus 2010 er nærmest animalsk i duften. Koncentreret mørke frugter, sorte kirsebær, blomster, brombær, tobak og violer. Flot balance og en lang eftersmag. Bør ligge 3-5 år før den drikkes.

Årgang 2010 Pingus har fået 98 points af Robert Parker. Og som Parker beskriver, vil denne fantastiske årgang let kunne holde i op til 50 år.

Bør nydes ved en serveringstemperatur på 15 - 18°C

Land

Spanien

Region

Ribera del Duero

Årgang

2010

Alc %

15.0

Lukning

Korkprop

Størrelse

75 cl

Antal pr. kolli

1

Druetype

Tempranillo

Andet

Eksklusiv

Anvendelse

BBQ, Eksotisk mad, Grill retter, Mørkt kød, Oksekød

Lagring

Delvis fadlagret

Potentiale

8-12 år, Drikkeklar

Skala rødvin

Kraftig

Tilføj til kurv antal (B2C)

0

Tilføj til kurv antal (B2B)

0