



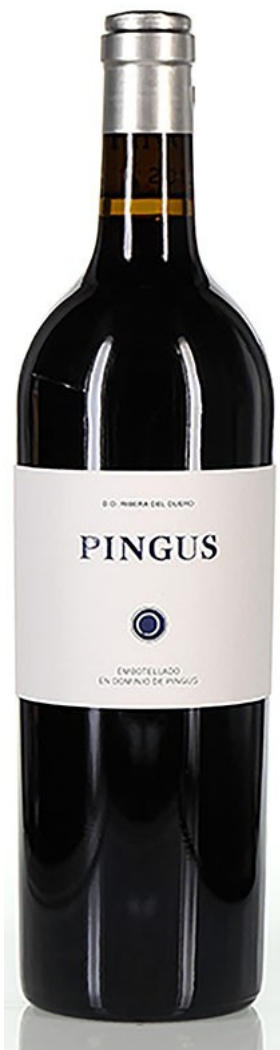
## Pingus 2013

*96/100 Robert Parker*

Der Pingus 2013 zeigte sich bei der letzten Verkostung delikater, frisch und elegant. Er entspricht somit der Philosophie von Peter Sissek, welcher sein Paradieswein trotz weltweitem Erfolg immer noch weiter entwickelt.

Das Resultat ist ein Zusammenspiel von überlegter und nachhaltiger Bewirtschaftung der Rebberglage und der Sorgfalt und Akribie bei der Verarbeitung der Tempranillo Trauben. Der Pingus mit dem Jahrgang 2013 ist ein

«Lafite aus La Hora». Im Glas funkelt er fast schwarz mit feinem lila Wasserrand. In der Nase zeigen sich die vielschichtigen Aromen von Brombeeren, Cassis, schwarzen Kirschen, Lakrize, Teer, Szechuanpfeffer, Weihrauch und Baldrian. Im Gaumen ist der Wein frisch und fein mit seidigen Gerbstoffen und einem Bitterschokofinish. Dieser Pingus ist kein Wuchtbrummer sondern eine Komposition mit Finesse und Charme und richtet sich somit an alle Fans der leisen Töne.



<b>Produzent</b>	Dominio de Pingus
<b>Wein</b>	Rotwein
<b>Land</b>	Spanien
<b>Region</b>	Ribera del Duero
<b>Subregion</b>	Ribera del Duero DOC
<b>Jahrgang</b>	2013
<b>Flaschengrösse</b>	75 cl
<b>Lagerfähigkeit</b>	10-15 Jahre
<b>Traubensorten</b>	Tempranillo

**CHF 790.00** 100cl = CHF 1053.33