



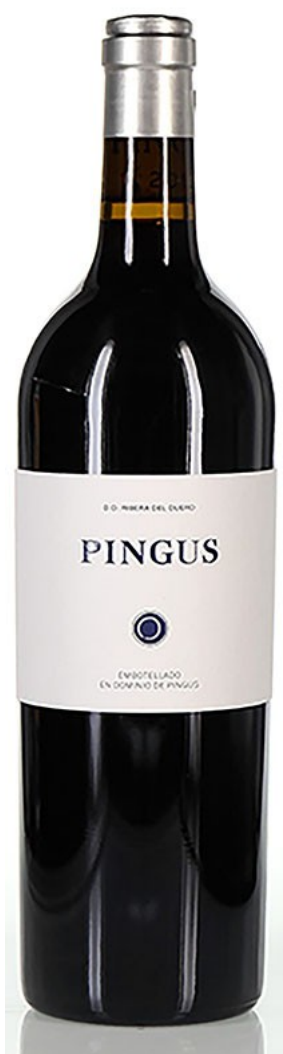
Pingus 2013

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 Paradedeum 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.



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