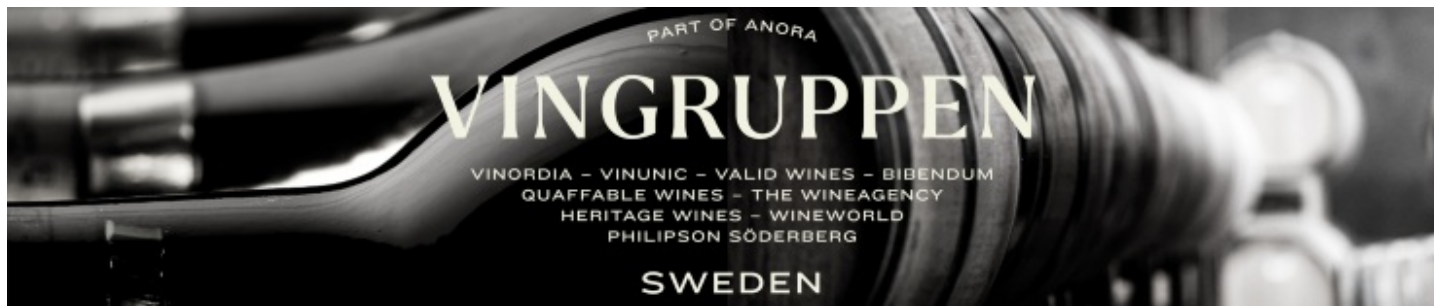




FLOR DE PINGUS 2023

Art. nr 90084

Pris 1.199,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Dominio de Pingus

Ursprung Ribera del Duero, Spanien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Tempranillo 95%, Garnacha 5%

Alkoholhalt 14%

Totalsyra 4,6 g/l

Restsocker 2,2 g/l

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Mycket rik komplex doft med inslag av röda bär, körsbär, plommon, ceder, vanilj, choklad och fat. Fyllig fruktig men ändå med en härlig lätthet och elegans, en hög välbalanserad syra, välintegrerad fatkaraktär och silkeslena tanniner. Lång harmonisk eftersmak.

Tillverkning Druvorna skördades i början och mitten av september. De pressades skonsamt och musten fick sedan spontanjäsa. 80% av vinet har lagrats 18 månader i franska ekfat, varav 15% var nya fat. Resterande del av vinet har lagrats i stora 2000L ekfat, foudres.

Passar till Serveras vid 16-18°C i stora bordeauxglas till smakrika eleganta rätter av lamm, nöt eller lättare vilt, exempelvis rosastekta lammracks med rosmarin, rostad vitlök, grillad aubergine, svarta oliver, Pommes Anna och en koncentrerad lammsky, rödvinsbräserverad oxkind med rotselleripuré, smörstekt svamp och reducerad oxsky, grillad entrecôte med mörk smör, persilja, Pommes fondant, haricots verts och rödvinskyl eller rosastekt hjortytterfilé med Karl Johan, rotselleri, smörstekt svartkål och viltsky. Som vegetariskt alternativ föreslår vi grillad aubergine med Karl Johansvamp, puylinser, rostad rotselleri, färskrivna lagrade Manchego och rostade valnötter. Vinet passar även utmärkt till lagrade hårdostar som Manchego Curado, Zamorano, Idiazabal, 24-30 månaders Comté och Ossau-Iraty. Dekanterar gärna vinet 2-3 timmar före servering.



Om producenten

En framgångssaga

Peter Sisseck är ett av vinvärldens stora namn. Men namnet på Spaniens främsta kultvin är det faktiskt hans danska faster som ligger bakom. Det var hon som gav honom smeknamnet Pingus efter en dansk seriefigur när hon tröttnat på att blanda ihop honom med en annan Peter i släkten.

Efter en framgångsrik karriär i Bordeaux kom Peter Sisseck till Ribera del Duero i början av 1990-talet för att arbeta som vinmakare år Hacienda Monasterio. Han fångades av vingårdarna i området med gamla vinstockar och drömde om att göra sitt eget vin. Han köpte den högt belägna vingården La Horra som var planterad med Tempranillostockar av ansevärd ålder och började arbetet med att plocka ut allt som gick av kraft ur de gamla rankorna genom hård beskärning och begränsat skördeuttag.

Resten är historia, som det brukar heta. Första årgången av Pingus – 1995 – slog ner som en bomb på den internationella vinmarknaden och när dåvarande vingurun nummer ett Robert Parker gav toppbetyg steg förväntningarna till kokpunkten. "Ett av de största och mest spännande viner jag någonsin provat", löd hans omdöme. Men den båt som skulle leverera succivet till USA sjönk innan den nådde målet. 75 lådor Pingus 1995 försvann – de vilar fortfarande på havets botten – vilket naturligtvis fick priset på de få återstående buteljerna att rusa.

Pingus har fortsatt att vara en framgångssaga. Produktionen är sedan början av 2000-talet biodynamiskt certifierad och den extrema noggrannhet som Peter Sisseck ägnar sina viner har gjort honom till en förebild i vinvärlden. Ingenting lämnas åt slumpen och allt som kan påverka det färdiga vinet styr han med fast hand, in i minsta detalj. Och vinet kännetecknas fortfarande av den lysande kombinationen av utomvärldslig rikedom och extrem elegans.

Produktionen av andravinet Flor de Pingus är nästan tio gånger så stor och gör det möjligt för fler att njuta av Peter Sissecks extrema känsla för vin. PSI heter det allra senaste projektet där Sisseck letat rätt på riktigt gamla odlingar i trakterna kring La Horra och betalar odlarna premiumpris för druvorna mot att de lovar att inte dra upp de gamla vinstockarna.