



PINGUS 2023

Art. nr 1044600

Pris 19.199,00 kr exkl. moms

Storlek 1500 ml

Producent Dominio de Pingus

Ursprung Ribera del Duero, Spanien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Tempranillo 100%

Alkoholhalt 14%

Sortiment Restaurang

Karaktär Stor och fruktig doft med inslag av körsbär, moreller, mörka bär, blodapelsin, kryddor, örter och fat. Koncentrerad, smakrik och elegant med en välbalanserad syra och sammetslena tanniner. Lång harmonisk eftersmak. Ett stort och imponerande vin som hör hemma i alla vinsamlarens källare.

Tillverkning Druvorna skördades i september. De pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa i 2 000 liters foudres. Vinet har lagrats 20-24 månader i franska 225L ekfat som tidigare använts till Flor de Pingus.

Passar till Serveras vid 16-18°C i lite större vinkupor till eleganta rätter av fågel, fläsk, lamm, nöt eller lättare vilt, exempelvis rosastekt duvbröst med confiterat duvlår, Karl Johansvamp, rotselleripuré och tryffel, Presa Ibérica med grillad aubergine, Pimientos del piquillo, timjan, rostad potatis och rödvinssky, lammracks med rosmarin, grillad aubergine, Pommes Anna och en lätt lammsky, rosastekt kalventrecôte med smörstekt Karl Johan, potatiskaka och kalvsky, Chuletón det vill säga en spansk biff med grillad lök, Pimientos de Padrón och potatis eller hjortytterfilé med svamp, rotselleripuré, smörstekt svartkål och en enbärsoftande viltsky. Dekantera 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 fängslades 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 ansenlig 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.