

Preis: CHF 118.00
75.0 cl.



Wein:	2006 Flor de Pingus
Land:	Spanien
Region:	Castilla León
Bereich:	Ribera del Duero
Klassifikation:	D.O. Ribera del Duero
Volumenprozent:	14.0 %
Traubensorte:	Tempranillo
Art:	Rotwein
Typ:	Grosse, schwere und lagerfähige Rotweine
Passt zu:	Raffinierten Fleisch- und Wildgerichten, Wildgeflügel, Braten aller Art, gut gewürztem Lamm und zu ausgewählten reifen Käsesorten.
Service:	Chambriert bei maximal 17 bis 19 Grad servieren. Junge Jahrgänge gewinnen mit dem Dekantieren.
Lagerfähigkeit:	6 - 12 Jahre, grosse Jahrgänge sogar noch länger.
Genussreife:	Warten, gewinnt mit zusätzlicher Lagerung.
Degustation Notiz:	Tiefdunkles Purpurrot mit schwarzen Reflexen. Aroma mit umwerfenden Noten von geröstetem Brot, Brombeerkonfitüre, Veilchen, mit mineralischem Hintergrund und beeindruckender schwarzbeerigen Aromatik und Frische. Am Gaumen elegant, komplex, saftig, mit reifen Tanninen, floral und süsser Fruchtigkeit, einem 60 Sekunden Finale mit einer schon fast unheimlichen Balance.
Bewertung:	Robert Parker 94 / 100
Produzent:	Dominio de Pingus