

## Flor de Pingus 2020 75 cl 14%

Pingus Spanien Ribera del Duero 75 cl 14% % Vol.



### GENUSS & CHARAKTER

## Produktprofil

Ein eleganter Rotwein aus 100% Tempranillo, gereift in französischen Eichenfässern, mit komplexen Aromen von reifen Früchten und feinen Gewürznoten.

### Servierempfehlung

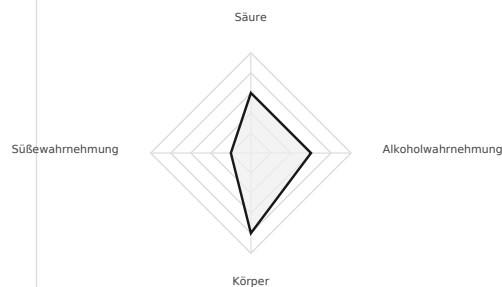
Bei 16-17 °C servieren.

### Passt zu

Passt zu roten Fleischgerichten, Wild, Braten, intensiven Eintöpfen und gereiftem Käse.

### Genussempfehlung

Ideal für besondere Anlässe und als Geschenk geeignet.



### Produkt entdecken

QR-Code scannen  
und vollständige  
Produktseite öffnen



### EXPERTISE

## Sommelier Profil

### Erscheinungsbild

|                 |                 |
|-----------------|-----------------|
| Glanz           | <b>Brillant</b> |
| Klarheit        | <b>Klar</b>     |
| Farbintensität  | <b>Tief</b>     |
| Perlage / Still | <b>Still</b>    |
| Farbton         | <b>Rubinrot</b> |

### Struktur

|                    |                   |
|--------------------|-------------------|
| Säure              | <b>Mittel</b>     |
| Alkoholwahrnehmung | <b>Mittel</b>     |
| Balance            | <b>Harmonisch</b> |
| Körper             | <b>Voll</b>       |
| Süßwahrnehmung     | <b>Trocken</b>    |
| Tannin             | <b>Hoch</b>       |
| Tannincharakter    | <b>Feinkörnig</b> |
| Textur             | <b>Samtig</b>     |

### Stil und Charakter

|      |                                                          |
|------|----------------------------------------------------------|
| Stil | <b>Fruchtbetont, Würzig, Elegant, Kraftvoll, Komplex</b> |
|------|----------------------------------------------------------|

### Aromatik

|         |                                         |
|---------|-----------------------------------------|
| Frucht  | <b>Schwarze Johannisbeere, Himbeere</b> |
| Gewürze | <b>Vanille</b>                          |
| Holz    | <b>Zeder</b>                            |

### Abgang

|           |                                           |
|-----------|-------------------------------------------|
| Charakter | <b>Fruchtig, Würzig, Elegant, Komplex</b> |
| Länge     | <b>Lang</b>                               |

### Vinifikation

|                  |                                                                |
|------------------|----------------------------------------------------------------|
| Barrique         | <b>Barrique-Ausbau, Neues Barrique, Französisches Barrique</b> |
| Naturwein        | <b>Spontangärung</b>                                           |
| Holzausbau       | <b>Im Holz ausgebaut, Neues Holz, Französische Eiche</b>       |
| Bio / biologisch | <b>Biodynamischer Weinbau</b>                                  |

### Servieren

|                   |                             |
|-------------------|-----------------------------|
| Dekantieren       | <b>Kurz belüften</b>        |
| Glas              | <b>Bordeauxglas</b>         |
| Serviertemperatur | <b>Temperiert servieren</b> |

### Begleitung

|                   |                                                          |
|-------------------|----------------------------------------------------------|
| Speisenbegleitung | <b>Rindfleisch, Lamm, Ente, Schmorgerichte, Hartkäse</b> |
|-------------------|----------------------------------------------------------|