

VINUNIC

PINGUS 2020

Art. nr 93496

Pris 8.895 kr

Storlek 750 ml

Producent Dominio de Pingus

Ursprung Ribera del Duero, Spanien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Tempranillo 100%

Alkoholhalt 14%

Restsocker 0,3 g/l

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Vinet har en fantastisk balans mellan koncentration, kraft och svalodlad elegans. De stora faten ger vinet en mer integrerad fatton tillsammans med den mörka frukten. Peter Sisseck själv anser att årgången påminner om 2000 och är ett stort och imponerande vin som hör hemma i alla vinsamlares källare.

Tillverkning Musten vinifieras i 2 000 liters foudres.

Lagring Vinet lagrades två år i stora franska ekfat.

Passar till Serveras vid 16-18°C till smakrika eleganta köttträtter, gärna av lamm.

Information 7 500 flaskor producerades av denna årgång.



Omdömen

Wine Advocate 99p

The bottled 2020 Pingus has settled, and the strong Mediterranean accent that was quite strong early on seems to have calmed down. The wine shows more of the serious Pingus character and is harmonious, balanced and elegant, perhaps because of the time it spent in oak vat (starting this year, it is not only in barrique). It feels very complete and intense but without weight or heaviness, and the fruit shows very clean and focused. Peter Sisseck compared it with the 2000, a wine that for him transcends the vintage; it showcases the balance (wines like 1996, 2000, 2012, 2016 and 2018). The quality of the tannins is stunning, which make the wine very elegant and balanced, and it has good freshness (even some red fruit!).

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

Vinunic

www.vinunic.se Birger Jarlsgatan 43, 111 45 Stockholm +46 8 6608416

Hacienda Monasterio. Han fångslades 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 vinerna jag någonsin provat", lød hans omdöme. Men den båt som skulle leverera succévinet 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.