



## PINGUS FÜR DIE WEINWANDERER

Von René Gabriel: [www.weingabriel.ch](http://www.weingabriel.ch)

**Das Etikett ist schlicht. Die Mengen sind extrem klein. Der Name ist Kult. Es geht um eine Bilderbuchkarriere eines spanischen Rotweines aus dem Ribera del Duero. Der Besitzer und Macher heisst Peter Sisseck. Er «erfand» den Pingus im Jahr 1995 aus seinen just gekauften fünf Hektaren. Mit extremer Selektion und forscher Vinifikation seines Erstlings ging er aufs Ganze.**

**Die damals modernen Grenzen wurden voll ausgelotet. Die Rechnung ging auf. Pingus ist heute fraglos einer der gesuchtesten Nobelspanier. Die Eschenbacher Weinwanderer besuchten den 64jährigen Dänen in Quintilla de Onésimo. Mit einer Bodega-Visite und Verkostung der zwei jüngsten Jahrgänge. Und einer grossen Vertikale mit reifen Pingus-Jahrgängen.**



## MIT DER DC-3 NACH SPANIEN

Normalerweise treffen sich die Eschenbacher Weinwanderer einmal im Monat vor Ort. Dann wird zusammen gewandert. Meistens knapp eine Stunde. Immerhin! Danach gibt es einfaches Essen und Weine mit lang im Voraus vorbestimmten Themen.

Manchmal, wenn auch viel selten, gibt es «Auswärtsspiele». Da kommt natürlich die Freundschaft mit einem Besitzer einer nostalgischen DC3 sehr gelegen. Das verlängert zwar die Flugdauer auf das Doppelte. Bietet aber einen seltenen aviatischen Komfort mit Erinnerungspotential. Diesmal konnten wir unseren Flugfreund und Weingeniesser Hugo (Bild unten links) mit seinem Partnerpiloten Beni (Bild unten rechts) für einen Ausflug nach Spanien ins Ribera del Duero motivieren. Oben habe ich eine Zeichnung von dem fliegenden Oldtimer gefunden. Grad folgendes Bild; Baschi (links) und Bärli (rechts) stehen «Einsteigespalier».



Kleine Programmänderung vor dem Anflug: Der geplante Flughafen Valladolid war infolge spontaner Militärübung geschlossen und so mussten wir notfallmässig in Burgos landen. Mit der Folge, dass der gecharterte Bus in Valladolid auf uns wartete. Taxi ahoi.

## BUNTES REISEPROGRAMM

Unsere neunköpfige Truppe unternahm ein intensives Weinallerlei in den drei folgenden Tagen.



Am ersten Abend «wanderten» wir vom unserem AZZ Clara Hotel zum Restaurante Asador Maria Eugenia in Penafiel. Marco «zertrümmerte» für uns seine ofenkusprigen Paletilla de Cordero. Dazu floss Riberowein in vernünftigen Rationen.



Am nächsten Morgen standen Alion und Vega Sicilia auf dem Programm. Pablos Alvarez gab sich mit seiner Frau Alicia persönlich die Ehre. Und lud uns zum weinbegleitenden Lunch ins kleine Schlösschen. Dabei präsentierte er seine ganze Ribero-Palette über Alion (2022), Valbuena (2021, 2011), drei Jahrgänge Vega Sicilia Unico (2016, 2006, 1996) und zwei Editionen der gesuchten Reserva Especial.



Am Abend begrüßte uns der langjährige Manager Enrique Valero auf Abadia Retuerta. Er führt das sich in Schweizer

Besitz befindliche Unternehmen (Novartis). Er offerierte uns die Weine zu unserem Diner in der alten Klosterkirche. Für einen noblen Aufenthalt (Restaurant und Hotel) empfiehlt sich dieses antike Resort.

Website: <https://abadia-retuerta.com>



Donnerstagsmorgen; Ausflug in die Region Sardon de Duero. Mit Besuch von einem Weinbauernhof. Was ich damit meine?

Die Bodega Montebaco ist kein moderner Vorzeigebetrieb, sondern wirkt unrenoviert, funktionell. Mit einer ziemlich langjährigen Familiengeschichte. Wie ich auf diese Bodega kam? Ich traf Laura Diez (Bild) bei einer Weinveranstaltung auf Teneriffa und habe mich sofort verliebt. Natürlich in die Weine.

Mein Facebook-Post über Montebaco (daher in Kleinschreibung) wurde 3126-mal angeklickt.

### TEMPRANILLO - SENSATION

Auf dem weingut verkostet ...  
2022 parcelo caranorte montebaco. 100% tempranillo. 16'000 flaschen. dunkles rubin mit lila reflexen. erfrischendes, fadengerades bouquet. cassis, brombeeren. mineralisch, floral, facettenreich, tiefgründig. reife säure, langer körper, viel aromatik. hoch gelegener rebberg. nordlage. vielleicht nicht ganz riberotypisch. dafür mit einem minimen napa-pauillac akzent. sensationell, spannend einzigartig. und weit unter 30 franken zu haben. 19/20. tipp: kaufen!



### PINGUS & CO. - DAS NEUSTE KAPITEL

Die Fahrt vom Hotel zur Adresse San Millán Alonso, 49 in 47350 Quintanilla de Onésimo dauert knappe zehn Minuten. Dort wartet der gut gelaunte Peter Sisseck auf uns. Nach einer kurzen Visite und der ganz persönlichen Geschichte von der Entstehung und der folgenden Evolution servierte uns Peter seine zwei neuesten Jahrgänge.



Die 2024er Palette (Bild oben) durfte ich bereits zum zweiten Mal verkosten. Einmal auf der Motorradtour letztes Jahr im Mai, kurz nach dem Abfüllen. Und jetzt wieder mit unserer Truppe. Der gibt sich klassisch und reiht sich in die sehr guten «Cosechas» ein.

Der **PSI** wirkt im Innern etwas kernig und feinsandig in der Textur. (17/20). Der **Flor de Pingus** überzeugt mit einem recht intensiven, dunkelbeerigen Geschmack und aromatischem Finish bei mittlerem Körper. (18/20). Der **Pingus** selbst ist frisch, floral mit feinstützenden Tanninen. Das Alterungspotential ist gegeben, wobei die erste Genussreife wohl in etwa vier Jahren erreicht wird. (19/20).



## JAHRGANG 2025 BEST EVER?

Die Superlative schreibt sich schnell. Der daraus resultierende Beweis wird schwieriger. Aufgrund meines Weinlebens kann ich mit Fassmustern und Jungweinen recht gut umgehen. Der Umstand, dass wir an diesem Abend in die fast durchgängige Jahrgangstiefe von Pingus runter steigen durften, ermöglichte direkte Vergleiche mit älteren Spitzenjahren der Vergangenheit.

Vorgängig berichtete uns Peter Sisseck von seinen drei sich unterscheidenden Dekaden seiner Vinifikation-Epochen.

Die ersten zehn Jahre (1995 bis 2005) waren komplett auf neue Barriques ausgerichtet. Und auch ziemlich forsch vinifiziert, was Extraktion betraf.

In der Zeit nach 2006 reduzierte Sisseck den Anteil an neuen Barriques und fokussierte die Produkte klarer auf deren eigenes Potential.

Seit zehn Jahren wird der Pingus permanent «minimisiert». Der Prozentsatz von neuem Holz ist auf zu Null gesunken. Es werden gebrauchte Fässer vom Flor de Pingus verwendet. Ganz früher war es umgekehrt!

Zunehmend wird diese Spanien-Legende nicht nur in grossen Fässern ausgebaut, sondern auch in Betontanks integriert. Die Faustregel könnte man umschreiben, je mehr Erfahrung der Winzer hat, desto mehr respektiert er das Terroir. Dem Pingus selbst merkt man diese Ausbau-Evolution fast nicht an. Junge Weine wirken zwar möglicherweise etwas roher, die Tannine in der Erstphase – im Verhältnis zum Körper etwas präsenter – zeigten aber schon ganz früh deren Eigencharakter.

Dabei glaube ich, dass das Alterungspotential dabei in keiner Weise beeinträchtigt wird.

## PSI – HERITAGE SEIT 2007



Im Ribera del Duero Gebiet gibt es einen unglaublich hohen Anteil an alten Reben. In der Regel verschwinden diese Produktionslots in anderen Weinen. Sisseck kennt nicht nur Terroirnuancen und Klimas dieser Region, sondern auch sehr viele Winzer. Daraus

entstand ein Heritage-Projekt mit dem Ziel der Rettung und dem Erhalt uralter, traditioneller Tempranillo-Weinberge, verbunden mit der Unterstützung lokaler Kleinwinzer.

Im Prinzip ist der PSI das Gegenteil von Flor de Pingus und Dominio de Pingus. Es soll ein frischer, fruchtbetonter und zugänglicherer Wein sein, welcher vorwiegend Betontanks und grossen Holzfässern ausgebaut wird. Im Gegensatz zu Sisseck's Premiumweinen, welche immer hundertprozentige Tempranillos sind, gibt es im PSI immer einen kleinen Anteil von Garnacho (Grenache).

Nicht ganz klar ist die Definition des Namens. Die ersten zwei Buchstaben PS deuten klar auf die Anfangsinitialen von Peter Sisseck hin. Für die restliche Erklärung gibt es mehrere Varianten. Peter Sisseck meinte auf unsere Anfrage hin lächelnd; es könnte auch Idiot heissen. Silvio meinte, dass es für Intelligenz stehe. Vielleicht ist es aber auch einfach der zweite Buchstabe des Namens Sisseck.

Wie auch immer. Ich kenne den PSI und habe ihn schon ein paar Mal in Teneriffa bestellt. Der Wein ist meist sehr gut, aber irgendwie nicht atemberaubend. Muss er auch nicht, weil sein Marktpreis bei recht vielen Anbietern unter 40 Franken liegt. Das ist o.k. für einen sehr guten Ribera del Duero. Mit dem 2025 werden die Karten neu gemischt ...

**2025 PSI, Ribera del Duero:** Aufhellendes Granat. Offenes, rot- bis blaubeeriges Bouquet, zeigt einen ausladenden Ansatz. Im Gaumen recht füllig, im Extrakt noch minim kernig, aber wesentlich anspruchsvoller als frühere Jahrgänge. Ziemlich gross sogar. 18/20 warten

## FLOR DE PINGUS, KEIN ZWEITWEIN



Zum Einstimmen auf unsere Spanienreise entkorkte ich zu Hause meine letzte Flasche vom 1996 Flor de Pingus. (links). Der war schmeichelnd, immer noch präsent und mit einer pralinenhaften Süsse ausgestattet.

Fälschlicherweise wird der Flor immer wieder als Zweitwein von Pingus deklariert. Es sind nur fünf Hektaren, mit einer Produktion von maximal 7000 Flaschen.

Je nach Jahrgang. Vom Flor de Pingus gibt es über 100'000 Bouteillen. Also gibt es eigentlich nur eine partielle Namensgleichheit, denn die Selektion stammt aus komplett anderen Rebbergen.

### 2025 Flor de Pingus, Ribera del Duero:

Fassprobe; Mittleres Rubin-Purpur. Finessenreiches, respektive vielschichtiges Bouquet, Facetten von Beeren, Kräutern und Vanillin, vermischt in einer schon fast erotisch anmutenden Kokosnuance (kommt von den Allier-Eichenfässern). Im Gaumen überzeugt dieser Flor mit reifen Tanninen, welche schon fast eine milde Adstringenz erzeugen. Das Finale gebündelt, mit Brombeeren und reifen Pflaumen. Er vermischt Lagerfähigkeit und frühmöglichen Genuss seltener Art. Eine sagenhafte Pingus-Alternative! 19/20 warten



## ETIKETTEN-TRILOGIE

Nichts ist so beständig wie der Wandel. Vom Flor de Pingus Label gibt es drei Varianten. Links von 1995 - 2000. In der Mitte die Editionen von 2001 - 2008. Rechts die aktuelle Version (seit 2009). Fortsetzung folgt?



## GROSS WIE 1995, NUR GANZ ANDERS

30 Jahre Pingus! Eine Art Jubiläumswein. Nur kann man weder das Jubiläum noch den Wein massiv beeinflussen. Wenn Pingus eine Ausbildung wäre, so könnte man mit dem absolut genialen 2025 behaupten, dass Peter Sisseck damit sein Abitur bestanden hat. Die überzeugende Trilogie von PSI, Flor und Pingus bieten ein Niveau der Sonderklasse. Selten lag dieses Produktionstrio so nah beieinander und noch nie auf einem derart überzeugend hohen Qualitätsniveau.

### 2025 Pingus, Ribera del Duero: 100%

Tempranillo. Ausbau in gebrauchten Barriquen, grossen Eichenfässern und Betontanks. Fassprobe; Mitteldunkle Farbe. Innen Granat aussen am Rand mit feinem Lila. Das Bouquet beginnt subtil. Fast etwas zurückhaltend. Die Aromatik vermischt sich mit floralen Zügen, feinem Kräuterhauch und reifer Frucht. Johannisbeeren, Brombeeren und Cassis. Nicht süss, sondern wie frisch gepflückt. In Hintergrund erspürt man Edelhölzer und Zedernduft. Je länger man an diesem faszinierenden Bouquet schnuppert, desto vielschichtiger wird es. Im Gaumen wirkt der Körperbau aristokratisch, die Adstringenz ist überall und royal. Heisst feinste, reife Gerbstoffe stützen diesen kraftvollen und doch delikaten Wein. Die Grundaromatik erinnert an den genialen 1995er. Was unterscheidet ihn dann doch? Es ist die fokussierte Präzision! Alles ist am richtigen Ort. Während der erste Pingus in seiner ersten Jugendphase laut und polternd daherkam, ist dieser 2025er eine Mischung aus Finesse und Power. So wie man es eigentlich von einem Premier Grand Cru verlangt. Was unterscheidet ihn von einem Weltklassewein aus einer anderen Region oder einem anderen Kontinent? Nichts – ausser, dass es sich um einen der allerbesten je produzierten 100%-Tempranillo handelt. 20/20 warten



## HISTORISCHE PINGUS-VERTIKALE

Nach dem Bodega-Besuch gingen wir zu Fuss zur nächsten Location. Das Fuente Aceña Restaurant ist gerade mal hundertfünfzig Meter weit entfernt. Dieser Gastbetreiber ist gleichzeitig auch ein romantisches Boutique-Hotel und liegt direkt am Duero.

Danach gings an Eingemachte. Will heissen; es wurde eine Vertikale von 18 verschiedenen Pingus-Jahrgängen entkorkt. Selbst für den Besitzer ein sichtlich seltenes Ereignis. Es war denn auch ein ziemlich emotioneller Moment. Für Peter Sisseck, aber auch für unsere, von schönen Weinmomenten eigentlich ziemlich verwöhnten Geniessertruppe. Ohne Demut prallen die Emotionen ab. Das wissen alle Eschenbacher Weinwanderer!

Peter entschied sich die Weine von jung nach alt zu verkosten. Somit sind diese auch in der degustierten Reihenfolge aufgelistet ...

**2014 Pingus, Ribera del Duero:** Sattes Purpur. Offenes Bouquet, zeigt immer noch minimste Röstaromen, Kokos, Pflaumen, Zedernholz und Kräuter. Im Gaumen aussen charmant, sattes Extrakt (wirkt noch etwas extrahiert) wuchtiges Finale. Einer der letzten «modernen» Pingus. 19/20 trinken

**2013 Pingus, Ribera del Duero:** Aufhellendes Purpur-Rubin. Das Bouquet wirkt offen, zeigt florale Noten, rote Johannisbeeren und minime Spuren von rotem Capsaicin. Im Gaumen ist er mit gut stützender Säure unterwegs und sein Körper wie auch seine Aromatik gibt sich eher burgundisch. War ein schwieriges Jahr – auch für den Winzer. 18/20 trinken

**2012 Pingus, Ribera del Duero:** Dunkles Granat, immer noch sanft Lila am Rand. Dunkle Rosenblätter, Himbeeren, fein pfeffriger Ansatz, darunter Mocca und Milkschokolade. Fleischiger, markanter Gaumen. Insgesamt mit bourgeoisem Charakter. Ein Food-Pingus. Zeigt mehr Kraft wie Charme. 18/20 trinken

**2011 Pingus, Ribera del Duero:** Sattes Rubin-Purpur. Enges, fast noch etwas reduktiv wirkendes Bouquet. Es duftet nach Wildkirschen in Verbindung mit dunkler Schokolade (Mon Cherie), roten Pflaumen, zart salzige Mineralität vermittelnd. Im Gaumen relativ streng gewoben, fast noch etwas sperrig. Irgendwie entwickeln sich die Gerbstoffe nur langsam. Ob langes Dekantieren etwas bewirkt? Kommt bei internationalen Wertungen besser weg als bei mir. Aufgerundet: 18/20 trinken



**2010 Pingus, Ribera del Duero:** Immer noch sehr dunkles Weinrot. Spannendes Bouquet, noch mit einem Hauch Vanille versehen, Rosenpfeffer, Waldhimbeeren, direkt. Dabei geht er ordentlich in die Tiefe. Im Gaumen stoffig, bei konzentriertem Extrakt, druckvolles Finale. Hat an diesem Abend so gut wie noch nie performt. Wow! 19/20 trinken  
Arvi hatte noch eine Doppelmagnum. Hatte!



## WOHER STAMMT DER PINGUS?

Von der Bodega Dominio de Pingus bis zur «Pingus-Quelle» sind es etwas mehr als 30 Kilometer.

Die zwei historischen Parzellen in der Gemeinde La Horra (Provinz Burgos) liegen so um 900 über Meer. Die Bepflanzung der ungepfropften Tinto Fino Reben (Tempranillo) geht ins Jahr 1929 zurück.

Die rund fünf Hektar Reben sind auf zwei verschiedene Parzellen aufgeteilt.

**San Cristóbal:** Diese Parzelle besitzt kalk- und lehmhaltige Böden. Diese verleihen dem Wein eine besondere Tiefe, Eleganz und Dichte. Der Rebberg liegt minim höher als der Barroso.

**Barroso:** Diese Parzelle zeichnet sich durch sehr karge, stark kalkhaltige Böden aus. Sie steuert die straffe Struktur, Kraft und eine ausgeprägte, mineralische Note bei.

---

**2008 Pingus, Ribera del Duero:** Dunkles Granat, am Rand aufhellend. Offenes, zu Beginn leicht erdiges Bouquet. Im zweiten Ansatz; Leder und Tabak, Backpflaumen und Kaffee. Im Gaumen weich und rund, also ready. Profitiert vom Dekantieren. Schwieriges Jahr – sehr guter Wein! 18/20 trinken

**2007 Pingus, Ribera del Duero:** Tiefgründiges Purpur, satt in der Mitte. Süßes, leicht kompottig wirkendes Bouquet, Kirschen, Vanille, Red Currant. Hat so einen burgundischen Ansatz und erinnert an einen Vosne-Romanée. Im Gaumen cremig und saftig, zart pfeffriges, minim kerniges Extrakt. Irgendwie easy. Aber gut gemacht für die Jahrgangsvorgaben. 18/20 trinken



## SISSECK, RESSOURCEN AUS KI

Peter Sisseck ist ein dänischer Star-Önologe und einer der einflussreichsten Winzer Spaniens, der mit seinem Kultwein Pingus weltweite Berühmtheit erlangte.

Der 1962 in Kopenhagen geborene Weinmacher prägte die moderne Weinregion Ribera del Duero entscheidend und steht heute für biodynamischen Weinbau auf absolutem Weltklasse-Niveau.

Wichtigste Meilensteine ...

Frühe Prägung: Erlernte das Handwerk ab 1983 in Bordeaux bei seinem Onkel Peter Vinding-Diers auf Château Rahoul.

Ankunft in Spanien: Zog 1990 in die Region Ribera del Duero, um das Weingut Hacienda Monasterio aufzubauen.

Der Pingus-Durchbruch: Gründete 1995 sein eigenes Gut Dominio de Pingus.

Sisseck gilt als «Übersetzer des Terroirs».

Er setzt auf extrem niedrige Erträge, kompromisslose Handarbeit und stellte seine eigenen Weinberge auf biodynamische Bewirtschaftung um, um die pure Identität des Bodens in die Flasche zu bringen.

Peter und ich sind seit über 25 Jahren miteinander befreundet. Es gab mehrere Treffen in Bordeaux und auch im Ribera del Duero. Trotz familiären Tiefschlägen hat er seinen subtilen Weg zielstrebig verfolgt. Und gleist jetzt so langsam die betriebliche Zukunft für seine Tochter Leonora auf.



**2006 Pingus, Ribera del Duero:** Sattes Purpur. Offenes, Bordeaux-ähnliches Bouquet mit Spuren von dezent überreifem Traubengut. Dies in Form von Dörripflaumen, Korinthen, Spuren von Rauch und Leder. Die Süsse erinnert an Kandiszucker und die Frische darin an kalten Earl Grey Tee. Im Gaumen mürbe Tannine und die Textur wirkt gegen das Finale etwas gezehrt. Die Nase gibt mehr her wie der Gaumen. War das eine etwas zu reife Flasche? 17/20 austrinken

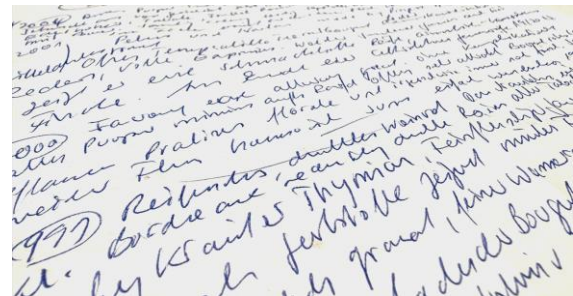


**2004 Pingus, Ribera del Duero:** Dunkles Purpur, in der Mitte fast Schwarz. Das Nasenbild strotzt von der ersten Sekunde an von Genialität. Black Currant, Edelhölzer, Tabak, Minze, schwarze Schokolade, Trüffel, frisch gebrochene Rosmarinnadeln, Cassis, Flieder, Edelhölzer, Lakritze und wohl tausend weitere Nuancen. Im Gaumen konzentriert und samtig zugleich. Die Tannine sind perfekt und schmiegen sich überall dem königlichen Körper an. Sagenhafte Balance und dramatische Länge. Ein bewegender Weltklassewein, welcher Aromen von den besten Jahrgängen aus Harlan, Pétrus und Hill of Grace vereint. Mit einem klaren Absender: Pingus. Gehört für mich mit 1995, 2018 und 2025 zu den grössten Jahrgängen. Emotionen pur! 20/20 trinken

Der Release-Preis lag bei 400 Euro. Jetzt kostet er das Drei- bis Vierfache!

**2001 Pingus, Ribera del Duero:** Mittleres Granat. Offenes, klassisches Tempranillo-Terroirbouquet; dominikanischer Tabak, Zedern, Pfefferkörner und helle Ledernoten. Im Gaumen ist er mit weichen Konturen unterwegs, zeigt Reife und scheint sich gegen das Ende seiner besten Genussreife zu bewegen. Trotzdem ist er gerade jetzt wunderwunderschön und zeigt noch viel vom grossen Ribera-Jahr. 19/20 austrinken

**2000 Pingus, Ribera del Duero:** Sattes Purpur, minim aufhellend am Rand und eine gewisse Reife anzeigend. Das Bouquet wirkt gleich zu Beginn weg sehr attraktiv; rote Johannisbeeren, Heidelbeeren, Pflaumen, Pralinen, Cassis, vermischt mit einer floralen Frische und verführerischen Minzespuren. Peter Sisseck: «Ein Jahrgang, der mir in jeder Phase seiner Entwicklung jederzeit Freude bereitet, weil er sich von Beginn weg optimal präsentierte.» 19/20 trinken



### GABRIEL-GEKRITZEL

Je später der Abend. Es war für mich eine handschriftliche Probe. Will heissen; ich notierte mir alle Weine auf ein Blatt Papier. Es ist dann – ein paar Tage später nicht immer einfach die Notizen zu entziffern ...

**1999 Pingus, Ribera del Duero:** Reifendes, dunkles Weinrot. Das Nasenbild erinnert bei Beginn an einen klassischen Bordeaux, dunkle Rosinen, Leder, Tabak, Trockenkräuter (vor allem Thymian) und Holzwürze. Im Gaumen gibt er sich fleischig, bei leicht körnigen Tanninen, welche ihm auch heute noch zu einer gewissen Adstringenz verleihen. Im Finale wirkt er etwas mürbe. Als Essbegleiter passt das Ganze. 18/20 trinken

P.S. Leider waren mit dem Jahrgang 2009 (Korkfehler) und dem 2005er (oxidiert) zwei zu verkraftende Ausfälle zu beklagen.



### MIT SCHWEREM GEPÄCK

Weinfreund Silvio reiste gleich mit drei gewichtigen Kartons nach Spanien. Darin befanden sich mehr als ein Dutzend Pingus-Jahrgänge. Nur dadurch wurde die legendäre Pingus-Vertikale möglich. Gracias!

P.S. Links auf dem Bild oben; die stets «dargebotene Hand» von Weinfreund André Kunz. Auch er hat eifrig geschrieben. Seine Bewertungsnotizen werden wohl demnächst in der schweizerischen Weinzeitung erscheinen.

**1998 Pingus, Ribera del Duero:** Aufhellendes Granat, feiner Wasserrand aussen. Delikates, facettenreiches Bouquet, offen, ausladend, füllig und minim laktisch. Das erinnert dann irgendwie an ein stichfestes Mocca-Joghurt. Im zweiten Ansatz; Lakritze und Earl-Grey, sowie Spitzwegerich Bonbons. Im Gaumen superelegant, saftig und lang. Kein grosser Ribera-Jahrgang, aber ein wunderbarer Wein der Emotionen und Spass gleichzeitig abliefern. Irgendwie erinnerte mich das Ganze an einen Palmer 1998. 19/20 trinken



Rustikales Ambiente, Restaurant Fuente Aceña

**1996 Pingus, Ribera del Duero: Dunkles** Granat mit gewissem Reifeschimmer am Rand. Das Bouquet wirkt sanft trocken zu Beginn und erinnert irgendwie an einen klassischen Médoc. So in Richtung erdig, Trüffel, Leder und Backpflaumen. Man spürt auch darin Chargen von überreifem Traubenut in Form von Rosinen und Korinthen. Ein Schimmer von Teer führt auch nasale Spuren in Richtung Hermitage. Dann wird das Nasenbild süsser nach ein paar Minuten, zeigt Kandisnoten und sogar Caramel. Im Gaumen fleischig, fester Körper, immer noch eine gewisse Adstringenz aufweisend. Dieser noch jung wirkende Wein unterstreicht das grossartige Terroir seiner Herkunft. 19/20 trinken



### HANDGEPÄCK

Etwas leichter war dieses Duo im Flieger unterwegs. Phillip lieferte den 1998er. René hatte noch einen 1996er.



### TISCHWEIN: DOPPELMAGNUM 2018

Im Keller von Peter Sisseck sind Pingus rarer als im Weltmarkt. Er sammelt nicht, er verkauft. Trotzdem «fand» er noch einen 2018er in den Reserven. Zum unserem ganz grossen Glück sogar eine Doppelmagnum. 😊

**2018 Pingus, Ribera del Duero:** Violett-Schwarz. Die Fruchtpräsentation ist ebenfalls «schwarz»; Cassis, Brombeeren, Heidelbeeren. Dahinter Edelhölzer, Lakritze, Oliven, dunkle Edelhölzer, Sandelholz. Dabei geht er extrem in die Tiefe. Da wird in Zukunft noch viel mehr kommen. Im Gaumen kompakt, dicht. Unglaubliche Konzentration aller Aromen, perfekte Adstringenz. Er braucht noch Zeit und trotzdem ist alles fast jetzt schon im Überfluss vorhanden. Weltklasse! 20/20 warten



## DIE LEGENDE LEBT HEUTE NOCH

Ein Blick zurück: Gabriel ist 1996 in Bordeaux und sprintet den Subskriptions-Marathon ab. Im niedrigen Keller von Jean-Luc Thunevin stehen fast hundert Fassmuster. Nach einem bereits anstrengenden Verkostungstag mühe ich mich mit diesen Primeur-Weinen ab.

Dann führt mich Jean-Luc am Schluss noch in einen separaten Raum. Dort kann/könnte man noch andere Weine aus Europa verkosten. Ich kann nicht mehr! Ich sollte doch wenigstens diesen «neuen Spanier» mal probieren, meinte Jean Luc. Ich winke ab, denn mein Hirn steht auf tilt. Wie bei einem zu stark gerüttelten Flipperkasten. «Dann schicke ich Dir ein Muster vom Pingus 1995 nach Hause». Dann halt, wenn es unbedingt sein muss ...

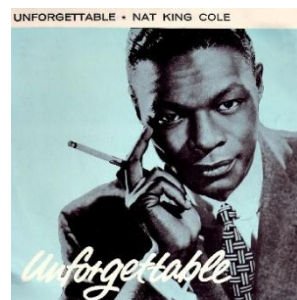
Wieder zurück, korrigiere ich das ganze Wochenende meine Bordeauxnotizen. Karin hatte mir den Flaschenkarton auf das Pult gelegt. Irgendwie packt mich jetzt doch die Neugier und ich entkorke die Flasche mit der Aufschrift: «Pingus 1995, Barrel-Sample». Bereits beim Einschenken duftet es im ganzen Raum nach süßem, vanillig-toastigen Tempranillo. So, wie ich es von früheren Begegnungen mit Weinen aus der Region Ribera del Duero her kannte. Nur intensiver. Viel intensiver. Das Bouquet haut mich um. Von allem zu viel und immer noch nicht genug. Der Wein sprengt fast meinen Gaumen. Er vermittelt ein schieres Übermaximum an Komplexität. Inmitten aller Bordeauxnotizen fange ich auf meinem Computer an eine völlig neue Geschichte zu schreiben. Es wird der Bericht von einer neuen Weltklasselegende. Mit einer Wertung von 20 Punkten. Der Artikel erscheint später im WeinWisser. Zum Mittagessen trinke ich die ganze Musterflasche leer. Das ist mir vorher und auch nachher nie im Leben mehr mit einer Fassprobe passiert!

In den Jahren danach hatte ich so alle 10 Jahre die Chance diesem Wein wieder zu begegnen. Und jedes Mal war ich fasziniert wie er sich weiterentwickelte. Und auch an unserer Vertikale in Spanien zeigte er sich wieder von seiner besten Seite. Die Legende lebt!

**1995 Pingus, Ribera del Duero:** Ertrag; 12 Hektoliter. Produktion; 3900 Flaschen. Innen Schwarz, aussen zeigt er erste, ziegelrote und auch leicht bräunliche Reflexe. Was für ein Bouquet! Berauschend, betörend. Sandelholz, Bourbon Vanille, Bounty (Kokos, Schokolade) Mocca, Rauch, Kräuter, Malz, Assam Tee, Edelhölzer, Rosinen. Was noch? Man spürt jetzt schon seine Reife. Das soll auch so sein. In der leicht portigen Süsse erinnert er an den legendären 1931er Quinta do Noval Nacional in seinem verführerischen Duftparfüm. Im Gaumen geht dieser grossartige Reigen unendlich weiter, die Tannine sind gereift. Das katapultartige Finale geizt nicht mit anmutiger Tempranillo-Erotik. 20/20 trinken



Normalerweise schreibe ich bei solchen Artikeln «mehr Informationen auf der Webseite». Das funktioniert bei [www.pingus.es](http://www.pingus.es) nicht. Da ist wesentlich weniger drauf. Eigentlich (fast) gar nichts. Auch das ist Marketing. Ziemlich cool.



Nat King Cole hat es besungen, wir haben es erlebt. Unforgettable! Dieses legendäre Pingus-Tasting war emotionell, eindrücklich und unvergesslich.

