

5-STJERNET  
BELIGGENHED MIDT I DEN  
SMUKKESTE NATUR



## Vi tilbyder følgende vine

### **Peter Sisseck**

Peter Sisseck er navnet på den 55-årige danske vinmager, som i løbet få år blev verdenskendt for vinen Pingus. En vin, der i dag har opnået kultagtig status. På vingården Dominio de Pingus i Ribera del Duero i det nordlige Spanien sætter Peter Sisseck stadig nye standarder for, hvordan udsøgt vin kan produceres. Men det er ikke kun på kulturniveau at Sisseck leverer store vine. På vingården Hacienda Monasterio i Ribera del Duero, hvor Sisseck har været teknisk direktør siden 1990, hæver Sisseck årgang efter årgang kvalitetsbarren: I dag leverer Sisseck og Carlos de Fuente 4 forrygende vine fra Hacienda Monasterio.

### **Hacienda Monasterio**

Tempranillo i Ribera del Duero bliver ikke den vaniljeagtige krydrede, bløde og rosinsmagende vin som kendes fra Rioja. Temperaturforholdene giver Ribera del Dueros Tempranillo dybere farve, mere kraft og maskulinitet, større styrke og robusthed samt en tættere, mere dyb og magtfuld frugt. På Hacienda Monasterio praktiseres der 100% afstilkning og opholdet i gæringskaret (gæring og maceration) varer fra 21-27 dage.

Vinen lagres i 18 mdr. på små 225 liters franske Allier egetræsfade, hvoraf ca. 33% er nye. Stilen er rank og præcis, men på samme tid elegant og forførende med noter à la mørke frugter, bitter chokolade, lakrids og trækrydderier i lang finish.

### **PSI**

PSI laves udelukkende på Tempranillo fra gamle stokke. PSI er et nyere projekt fra 2007, hvor Peter Sisseck betaler de lokale bønder gode priser for druer af høj kvalitet fra gamle stokke – Med højere priser kan det nemlig betale sig for vinbønderne at dyrke deres gamle stokke med topkvalitet for øje. Druerne til PSI høstes på forskellige parceller inden for Ribera del Duero.

### **Flor de Pingus**

Flor er ikke en 2. vin i traditionel forstand, det er en vin fremstillet efter næsten samme principper som Pingus, men i lidt større skala. Flor de Pingus, der dyrkes biodynamisk, men endnu ikke er certificeret laves af druer fra 20 hektar vinmarker fordelt på 16 parceller. Mosten til Flor de Pingus vinificeres i ståltanke, med lagring på delvist nye fade i 14 måneder.