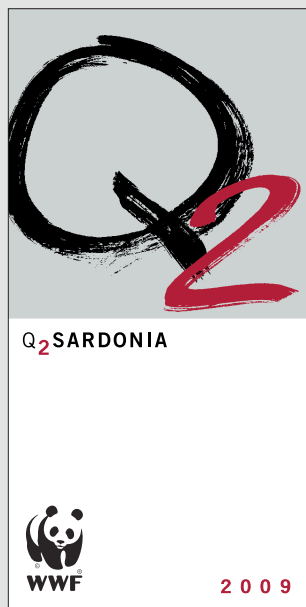


Quinta Sardonía 2009 forsalg

Vi tilbyder hermed vore Dominio de Pingus-forsalgskunder 2009-årgangen fra Quinta Sardonía til levering sammen med Dominio de Pingus-vinene efter hjemkomsten i november 2011. Priserne for 2009-årgangen gældende til den 11. november 2011 er:



kr. 156,- / 195,-
excl. / incl. moms /fl.



kr. 236,- / 295,-
excl. / incl. moms /fl.

Quinta Sardonía og Q2 Sardonía sælges kun i forholdet 6:6 i hele kasser á 6 flasker. Dog kan Quinta Sardonía 2009 også købes i forsalg i forholdet 6:6 i kombination med tidligere årgange: 2003 – 2004 – 2005 – 2006 – 2007 eller 2008 i det omfang lager haves. Ved kombineret køb af Quinta Sardonía 2009 og ældre årgange tilbyder vi 10 % rabat på de ældre årgange. Vi beder venligst om at måtte modtage ordrer på Quinta Sardonía og Q2 Sardonía i 2009-årgangen jf. ovennævnte tilbud pr. mail til email@esprit-du-vin.com.

Ordrer bliver behandlet i den rækkefølge de modtages. Quinta Sardonía samt Q2 Sardonía 2009 hjemkommer i løbet af november måned 2011 og forventes at være disponible for afhentning/levering senest pr. den 1. december 2011.

Vi beder venligst om at måtte modtage henvendelser vedrørende afhentning /levering af 2009-årgangen pr. mail til lager@esprit-du-vin.com

Quinta Sardonía er beliggende ved Sardón de Duero 6 km vest for Quintanilla de Onésimo, hvor Peter Sisseck har sine Pingus-kældre, og blev etableret som en biodynamisk vingård i 2000.

Vingården blev tilplantet med Tempranillo (Tinto Fino) Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, Malbec og Syrah, og Peter Sisseck har her haft lejlighed til at prøve kræfter med helt unge vinstokke og se, hvorledes de forskellige druesorter trives i dette terroir.

Den første årgang Quinta Sardonía var 2002, hvor der produceredes 6.000 flasker på de blot 2 år gamle stokke, og den nye vin blev en øjeblikkelig succes, der med 2004-årgangen – på 4 år gamle vinstokke – opnåede 96 point hos Robert Parker, hvormed Quinta Sardonía indskrev sig, som den første og hidtil eneste vin, der har opnået en så høj rating på så unge vinstokke.

En separat beliggende vingård tilhørende Quinta Sardonía og beplantet 100 % med Tempranillo har fra og med 2005-årgangen leveret druerne til vinen Q2 Sardonía, der desuden indeholder lidt Merlot fra en parcel på den skrån- ing, der udgør hovedvingården.

Q2 Sardonía er ligesom Quinta Sardonía bio-certificeret og Q2 indgår i vort samarbejde med WWF Verdensnaturfonden med udvalgte «WWF Biovine». Disse vine er udvalgt blandt de mest populære vine i vort sortiment efter de- visen, at det ikke er de truede dyrearter, der skal støtte vinene eller vinpro- ducenterne; men vinene eller vinproducenterne, der gerne skulle være gode eksempler på hensyntagen til naturen gennem deres arbejde i markerne og i kældrene – og ud over dette gode eksempel også have overskud til at engagere sig i at støtte naturen gennem Verdensnaturfonden. Se nærmere herom på www.esprit-du-vin.com.

2009-årgangen er en af de mest interessante årgange til dato fra Peter Sisseck og det gælder alle 5 vine: Pingus, Flor de Pingus, PSI, Quinta Sardonía og Q2 Sardonía. De udmærker sig først og fremmest ved en meget fin balance, der ved smagningen den 1. oktober under «Spansk Vin i Pressen» var suveræn, især i vinene Quinta Sardonía, Flor de Pingus og Pingus – hvilket måske kan forlede mange til at drikke dem nu; men gem for Guds og fremtidig glædes skyld nogle af flaskerne 5-10-15 år.



L'ESPRIT DU VIN
S C A N D I N A V I A

Snaregade 6 · 1205 København K · ☎ +45 70 20 10 60 · 📠 +45 70 20 10 90
email@esprit-du-vin · www.esprit-du-vin.com