



## 2010 Viña El Pison

Rioja DOCa, Viñedos Lacalle y Laorden, Grupo Artadi

Das Flaggschiff unter den Riojas

**Beschreibung:**

Gehört zu den gesuchtesten Weinen aus dem Rioja. Vom Tempranillo-Virtuosen Juan Calos Lopez de Lacalle.

**Degustationsnotiz:**

Für den El Pison stammen die Trauben von einer kleinen Lage bei Laguardia, südöstlich ausgerichtet. Geschützt durch eine natürliche Steinbarriere wachsen sie auf sandigen Kalkböden.

**Passt zu:**

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** Spanien

**Region:** Rioja

**Produzent:** Artadi

**Bewertung(en):** Parker 98/100, Guía Peñín 96/100

**Ausbau:** 14 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2025

**Rebsorte(n):** 100% Tempranillo

**Artikelnummer:** 1673810

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Viña El Pison**

Rioja DOCa  
Viñedos Lacalle y Laorden  
Grupo Artadi

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 98/100, Guía Peñín 96/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Tempranillo
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	14 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.