



## 2015 Viña El Pison

Viñedos Lacalle y Laorden, Grupo Artadi

Gesuchte Rioja-Legende von Juan Carlos Lopez

### Descrizione del vino:

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

### Abbinamenti:

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

### Consigli per il consumo:

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

|                             |                                                 |
|-----------------------------|-------------------------------------------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | Spagna                                          |
| <b>Regione:</b>             | Rioja                                           |
| <b>Produttore:</b>          | Viña El Pison (Vinedos Lacalle y Laorden, S.A.) |
| <b>Valutazioni:</b>         | Guía Proensa 99/100, Parker 98+/100             |
| <b>Vinificazione:</b>       | 10 Monate im Barrique                           |
| <b>Viticultura:</b>         | Tradizionale                                    |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 14.5 %                                          |
| <b>Maturità:</b>            | Jetzt bis 2040                                  |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 100% Tempranillo                                |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 1673815                                         |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Viña El Pison**

Viñedos Lacalle y Laorden  
Grupo Artadi

|                             |                                                                                                                                                       |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>             | Spagna                                                                                                                                                |
| <b>Valutazioni:</b>         | Guía Proensa 99/100, Parker 98+/100                                                                                                                   |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 100% Tempranillo                                                                                                                                      |
| <b>Maturità:</b>            | Jetzt bis 2040                                                                                                                                        |
| <b>Viticoltura:</b>         | Tradizionale                                                                                                                                          |
| <b>Vinificazione:</b>       | 10 Monate im Barrique                                                                                                                                 |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 14.5 %                                                                                                                                                |
| <b>Servizio:</b>            | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |