

El Coto Blanco Semidulce Rioja DOCa

Demi-sec - équilibré - harmonieux



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22
bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine	Cépage
Rioja	
Producteur	Type de fermeture
El Coto de Rioja	
Millésime	Maturité de dégustation
Taille de bouteille	Température de service
Teneur en alcool	Numéro d'article
	15050724
Culinnaire	Élevage
Un bon compagnon pour les desserts, les fruits, la cuisine légère ou le fromage.	



À PROPOS DU VIN

Les raisins de chardonnay proviennent de notre vignoble de la Finca Carbonera, dont les conditions climatiques et de sol uniques offrent une expression incomparable de fraîcheur et d'élégance. Le vin naturellement semi-doux est pressé à basse température, puis fermenté à 16°C. Dès que l'équilibre entre les arômes et le sucre de raisin est atteint, la fermentation est stoppée par refroidissement.

Qualité: Un vin mi-doux harmonieux et incroyablement frais.

DESCRIPTION

Couleur

Couleur: Jaune paille clair, moyennement dense avec des reflets verts.

Aromatique

Aromatique: Arôme frais et fruité, moyennement intense. Notes d'ananas et d'agrumes, nuances florales supplémentaires, légèrement lactique.

Corps

Corps: Attaque de longueur moyenne, légèrement pétillant avec un corps puissant, une douceur présente et une légère acidité en contrepoint, une finale persistante avec des arômes équilibrés.



En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch