

El Coto Tinto Crianza Rioja DOCa

Vineux - jeune - belle longueur



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine Rioja	Cépage
Producteur El Coto de Rioja	Type de fermeture
Millésime	Maturité de dégustation
Taille de bouteille	Température de service
Teneur en alcool	Numéro d'article 15811521
Culinaire Gibier à plumes, foie au Marsala avec du rösti, boeuf Stroganoff, magret de canard rôti, filet de porc, assiette de viandes fumées, fromages à pâte semi-dure affinés.	Élevage



À PROPOS DU VIN

Rioja est encore aujourd'hui pour beaucoup d'amateurs un synonyme de vin espagnol. La région prend son nom du Rio Oja, un affluent de l'Ebre. La région est divisée en 3 zones: Rioja Alta, Rioja Baja et Rioja Alavesa. Dans la Rioja Baja le climat prédominant est méditerranéen, tandis que dans la Rioja Alta et Alavesa l'influence principale est du climat atlantique.

Gibier à plumes, foie au Marsala avec du rösti, boeuf Stroganoff, magret de canard rôti, filet de porc, assiette de viandes fumées, fromages à pâte semi-dure affinés.

DESCRIPTION

Couleur

Couleur: Rouge rubis lumineux aux reflets violets vifs et clairs typiques du cépage.

Aromatique

Aromatique: Bouquet d'arômes de fruits mûrs et compotés, claires nuances grillées et de café, un soupçon de vanille et en finale de sous-bois.

Corps

Corps: Attaque longue et agréable, acidité en bel équilibre avec les tanins, bien structuré en bouche et d'une belle longueur aromatique.

Impression générale

Qualité: Vin encore légèrement jeune, compagnon de repas polyvalent.



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