

# El Coto Crianza Rioja DOCa

Vineux - jeune - belle longueur



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11  
22

bestellungen@scherer-  
buehler.ch

<b>Origine</b> Rioja	<b>Cépage</b>
<b>Producteur</b> El Coto de Rioja	<b>Type de fermeture</b>
<b>Millésime</b>	<b>Maturité de dégustation</b>
<b>Taille de bouteille</b>	<b>Température de service</b>
<b>Teneur en alcool</b>	<b>Numéro d'article</b> 15811521
<b>Culinaire</b> 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.	<b>Élevage</b>



## 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](http://www.scherer-buehler.ch)