

El Coto Blanco Semidulce Rioja DOCa

Vif - demi-doux - harmonieux



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 15050725
Culinaire Apéritif, cuisine asiatique, des fromages doux ou des desserts aux fruits.	Élevage

À PROPOS DU VIN

Ce vin blanc demisec est issu d'un assemblage soigneusement élaboré de Viura et de Chardonnay provenant des vignobles situés en altitude à Carbonera. Le climat frais et les sols calcaires lui confèrent une fraîcheur marquée et une grande élégance. Les raisins sont délicatement vinifiés, la fermentation est réalisée à température contrôlée puis interrompue de manière ciblée afin de préserver une partie du sucre naturel du raisin.

Apéritif, cuisine asiatique, des fromages doux ou des desserts aux fruits.

DESCRIPTION

Couleur

Clair, jaune citron pâle avec de légers reflets verdâtres.

Aromatique

Intensité moyenne avec des arômes de citron mûr, pomme verte, poire, pêche, ainsi que des notes tropicales d'ananas et de subtiles nuances florales.

Corps

Demidoux, avec une acidité vive qui équilibre bien la douceur. Corps léger et intensité aromatique moyenne en bouche, marquée par des arômes d'agrumes mûrs, de pêche, d'ananas et une touche de melon miel. Finale courte, fraîche et fruitée, avec une douceur bien intégrée.

Impression générale

Un vin demi-doux, fruité et bien équilibré, offrant une belle buvabilité.



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