

Coto Mayor Blanco Rioja DOCa

Frisch – aromatisch – sortentypisch


SCHERER & BÜHLER AG

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

Herkunft

Spanien

Rebsorte

Sauvignon Blanc

Produzent

El Coto de Rioja

Verschlusstyp

Naturkork

Jahrgang

2023

Genussreife

ab 2024

Flaschengrösse

75 cl

Trinktemperatur

8 - 10°C

Alkoholgehalt

12.5%

Artikelnummer

15054723

Kulinarik

Apéro, leichten Vorspeisen, Fisch,
Geflügel, asiatischen Gerichten.

Ausbau

Kleine Edelstahltanks

ÜBER DEN WEIN

Die Coto Mayor-Linie von El Coto de Rioja steht für Weine mit klarem Herkunftscharakter und modernem Stil. Der Sauvignon Blanc Coto Mayor stammt aus unserem Weinberg in Carbonera, dem höchstgelegenen der D.O.Ca. Rioja (840 m). Nach kurzer, kalter Mazeration werden die Trauben schonend bei niedriger Temperatur gepresst, der Most wird durch Trockeneis vor Oxidation geschützt. Die kontrollierte Vinifikation bewahrt Frische und Aroma. Das Ergebnis ist ein lebendiger, ausgewogener Weisswein mit klarer Struktur – ein idealer Einstieg in die Coto Mayor-Linie.

Apéro, leichten Vorspeisen, Fisch, Geflügel, asiatischen Gerichten.

BESCHREIBUNG

Farbe

Klares, helles Zitronengelb mit feinen Grünreflexen.

Aromatik

Ausgeprägte Intensität mit frischen Aromen von Zitrusfrüchten (Zitrone, Grapefruit), grünen Äpfeln und Stachelbeere. Begleitet von floralen Noten, grünem Paprika und einem Hauch von Kräutern wie Zitronenmelisse und frisch geschnittenem Gras.

Körper

Trocken, mit knackiger, gut integrierter Säure und schlankem Körper. Die Aromen der Nase setzen sich am Gaumen fort – frische Zitrusnoten, grüne Früchte und grasige Elemente sorgen für Frische und Lebendigkeit. Der Wein zeigt eine gute Balance zwischen Frucht und Säure. Der Abgang ist kurz, frisch und mit anhaltenden Zitrus- und Kräuternoten im Nachhall.

Gesamteindruck

Ein Sauvignon Blanc mit typischer Rebsortencharakteristik, klarer Frucht und präziser Struktur.



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch