

El Coto Tinto Crianza ORGANIC Rioja DOCa

Elegant - vielschichtig - fruchtig



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-

buehler.ch

Herkunft

Spanien

Rebsorte

Tempranillo

Produzent

El Coto de Rioja

Verschlusstyp

Presskork

Jahrgang

2019

Genussreife

ab 2021

Flaschengrösse

75 cl

Trinktemperatur

16 - 18°C

Alkoholgehalt

13%

Artikelnummer

15819719

Kulinarik

Kurzgebratenes Fleisch, Stroganoff,
Schweinsfilet im Teig, Kalbsleber

Ausbau

12 Mt. in 225L amerikanischen
Eichenfässern

ÜBER DEN WEIN

Der El Coto Organic Crianza wurde aus biologischen Trauben hergestellt. Die Materialien, welche für die Verpackung verwendet wurden, sind alle umweltfreundlich. So ist zum Beispiel das Papier für die Etiketten zu 15% aus Zitrusfrüchten und zu 40% aus recyceltem Papier hergestellt. Ein weiteres spezielles Feature haben die Schachteln, die Druckfarben dafür sind auf Wasserbasis hergestellt, so enthalten diese keine gefährlichen oder schädlichen Stoffe. So ist der Wein die ideale Verbindung von Qualität und Nachhaltigkeit.

Gesamteindruck: Feine Nase, elegant und vielschichtig. Im Gaumen frisch und fruchtig.

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Leuchtendes Rubinrot mit funkelnden Violettreflexen, farbdicht.

Aromatik

Aromatik: Frisch-fruchtige Aromen nach Brombeeren und roten Kirschen, deutlich würzige Ausbaunoten nach Vanille, Orangenzesten, Lakritze, mit intensiven Röstaromen.

Körper

Körper: Dem angenehmen, langen Auftakt folgen austarierte Säure und Gerbstoff, schöne Gaumenaromen von Kirschen, präsen Mineralität und langanhaltender Nachhall.



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