

# IMAZ Tinto Gran Reserva Rioja DOCa Edición limitada

Limitiert - eigenständig - kräftig

## Herkunft

Spanien

## Produzent

El Coto de Rioja

## Jahrgang

2017

## Flaschengrösse

75 cl

## Alkoholgehalt

13.5%

## Kulinarik

Ideal zu gegrilltem oder gebratenem Fleisch und Wild.

## Rebsorte

Tempranillo

## Verschlusstyp

Naturkork

## Genussreife

ab sofort

## Trinktemperatur

14 - 18°C

## Artikelnummer

15852717

## Ausbau

24 Mt. Barrique & 36 Mt. Flaschenreifung

## ÜBER DEN WEIN

Die Tempranillo-Trauben stammen aus der besten Einzellage der Finca El Villar in der Rioja Alavesa, die sich in den Ausläufern der Sierra Cantabria auf einer Höhe von über 600 M.ü.M. befindet. Die Böden sind von Kalkstein und Ton geprägt, was ideale Voraussetzungen für komplexe und strukturierte Weine von höchster Qualität bietet. Der Wein reift 24 Monate in neuen französischen Barriques und ruht anschliessend mindestens 36 Monate in der Flasche. Die insgesamt 5 jährige Reifung verleiht dem Wein seine Eleganz und Raffinesse. Vom Jahrgang 2017 gibt es eine streng limitierte Menge von 6'669 Flaschen weltweit.

Ideal zu gegrilltem oder gebratenem Fleisch und Wild.

## BESCHREIBUNG

### Farbe

Farbe: Kräftiges, dunkles Rubinrot.

### Aromatik

Aromatik: Intensive Aromen nach roten Früchten, Schokolade und Kaffee in Kombination mit Brotaromen und Anklänge von Himbeeren und Erdbeeren verleihen dem Wein eine unvergleichliche Komplexität.

### Körper

Körper: Lebendiger Auftakt, vollmundig, mit einem angenehmen und lange anhaltenden Abgang.

### Gesamteindruck

Gesamteindruck: Ein eleganter, delikater und moderner Wein.



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-buehler.ch  
buehler.ch



Mehr erfahren und jetzt bestellen  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)