

Coto Mayor Tinto Gran Reserva Rioja DOCa

Elegant - kräftig - würzig


SCHERER & BÜHLER AG

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

Herkunft

Spanien

Rebsorte

Graciano, Tempranillo

Produzent

El Coto de Rioja

Verschlusstyp

Naturkork

Jahrgang

2018

Genussreife

ab 2023

Flaschengrösse

75 cl

Trinktemperatur

16 - 18°C

Alkoholgehalt

14%

Artikelnummer

15822718

Kulinarik

Passt zu Wild und Wildgeflügel und milden, exotisch gewürzten Speisen, sowie gegrilltem Fleisch.

Ausbau

24 Mt. in Eichenfässern & 36 Mt. Flaschenreife

ÜBER DEN WEIN

Die Gran Reserva-Linie Coto Mayor von El Coto de Rioja steht für langlebige, elegante Weine mit ausgeprägtem Herkunftscharakter und klassischer Rioja-Stilistik. Sie verbindet die Tradition der Rioja DOCa mit langjähriger Fass- und Flaschenreife, wodurch komplexe Aromen und eine ausgewogene Struktur entstehen. Die Trauben stammen aus sorgfältig ausgewählten Lagen, insbesondere der renommierten Rioja Alavesa und dem Gut Los Almedros. Sorgfältige Handlese und eine präzise Vinifikation sorgen für Tiefe, Finesse und Reifepotenzial. Coto Mayor Gran Reserva überzeugt mit reifer Frucht, harmonisch eingebundenem Holz und tertiären Noten – ideal für Rioja-Liebhaber, die klassische Eleganz und Komplexität schätzen.

Passt zu Wild und Wildgeflügel und milden, exotisch gewürzten Speisen, sowie gegrilltem Fleisch.



BESCHREIBUNG

Farbe

Tiefes Granatrot mit ziegelroten Reflexen.

Aromatik

Ausgeprägte Aromen von getrockneten roten Früchten wie Kirsche, Pflaumen, Feigen, kombiniert mit komplexen Noten von Vanille, Tabak, Leder und Zedernholz. Leichte Anklänge von Balsamico, Gewürznelke und getrockneten Kräutern.

Körper

Trocken mit einer knackigen Säure, vollem Körper und gut entwickelten, fein integrierten Gerbstoffen. Aromen von reifen roten Beeren, getrockneten Früchten, süssen Gewürzen und Tabak spiegeln die Nase wider. Die Textur ist seidig, der Wein sehr harmonisch. Der Abgang ist lang und elegant, mit anhaltenden würzig-fruchtigen Noten.

Gesamteindruck

Qualität: Ein Gran Reserva mit Komplexität, Balance und Reifepotenzial.



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