

# Coto de Imaz Gran Reserva Rioja DOCa

Sortentypisch - kräftig - harmonisch



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-

buehler.ch

## Herkunft

Spanien

## Rebsorte

Tempranillo

## Produzent

El Coto de Rioja

## Verschlusstyp

Hochwertiger Naturkork

## Jahrgang

2018

## Genussreife

ab 2024

## Flaschengrösse

75 cl

## Trinktemperatur

17 - 18°C

## Alkoholgehalt

14%

## Artikelnummer

15850718

## Kulinarik

Roastbeef serviert mit Gratin Dauphinois, klassischer Kalbsbraten im Ofen, Zicklein nach Tessinerart, reifer Weisseschimmelkäse

## Ausbau

24 Mt. Barrique

## ÜBER DEN WEIN

Im Barrique ausgebaut, als Reserva oder Gran Reserva, reift der Tempranillo zu einem sehr langlebigen Wein heran. Sortenspezifische Eigenschaften, wie dickschalige Beeren oder kräftiges „Rückgrat“, lassen den Oenologen vielfältige Weine-Typen keltern. Anbau, Weinbereitung und Vermarktung wird streng überwacht. So darf eine Reserva frühestens im vierten, die Gran Reserva im sechsten Jahr nach der Lese die Bodega verlassen. Eine Gran Reserva ist ein Wein für die Ewigkeit.

Roastbeef serviert mit Gratin Dauphinois, klassischer Kalbsbraten im Ofen, Zicklein nach Tessinerart, reifer Weisseschimmelkäse

## BESCHREIBUNG

### Farbe

Farbe: Dichtes Rubinrot.

### Aromatik

Aromatik: Reiffruchtiges, komplexes Aromaerlebnis, gedörnte Früchte, zarte Würze, präsenzte Ausbaunoten nach Tabak, fein erdiger Hauch nach Unterholz.

### Körper

Körper: Sehr langer, weicher Antrunk, kräftiger Körper, präsenztes Gerbstoff- und Säurespiel, markante Gaumenaromatik, tragender Abgang.

### Gesamteindruck

Gesamteindruck: Gut strukturierter Wein mit opulentem Nachhall, geschliffen und harmonisch.



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