

# El Coto Tinto Crianza Rioja DOCa

Harmonisch - fruchtig - samtig



Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-buehler.ch

<b>Herkunft</b>	<b>Rebsorte</b>
Spanien	Tempranillo
<b>Produzent</b>	<b>Verschlussotyp</b>
El Coto de Rioja	Presskork
<b>Jahrgang</b>	<b>Genussreife</b>
2021	ab 2022
<b>Flaschengrösse</b>	<b>Trinktemperatur</b>
75 cl	16 - 18°C
<b>Alkoholgehalt</b>	<b>Artikelnummer</b>
13.5%	15811721
<b>Kulinistik</b>	<b>Ausbau</b>
Boeuf Stroganoff, leichte Grillgerichte, Hartkäse, Pastagerichte.	12 Mt. Barrique & 6 Mt. Flaschenreifung



## ÜBER DEN WEIN

Rioja ist heute noch für viele Weinliebhaber ein Synonym für spanischen Wein. Ihren Namen hat die Region vom Río Oja, einem Nebenfluss des Ebro. Das Weinbaugebiet ist in drei Zonen unterteilt: Alta, Oriental und Alavesa. Nach der Ernte werden die Trauben auf 10°C gekühlt und 3 Tage lang eingemaischt, anschliessend folgt die Gärung bei 25°C für mindestens 7 Tage, damit erreichen die Winzer die süsseren Tannine. Die Reifung erfolgt für 12 Monate in amerikanischer Eiche und für mindestens 6 Monate in der Flasche.

Gesamteindruck: Harmonischer, sehr ausgewogener Wein mit hoher Fruchtkonzentration - ein kulinarischer Allrounder.

## BESCHREIBUNG

### Farbe

Farbe: Leuchtendes Rubinrot mit funkelnden Violettreflexen, farbdicht.

### Aromatik

Aromatik: Reif-fruchtige Aromen nach Erdbeeren, deutlich röstige Ausbaunote nach Kaffee und Vanille, feines Holz, schön frisch-kräuteriger Hauch, feines Unterholz.

### Körper

Körper: Dem angenehmen, langen Auftakt folgen austarierte Säure und samtige Gerbstoff, schöne intensive Gaumenaromen, weicher, lang anhaltender Abgang.



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