

Coto Mayor Tinto Crianza Rioja DOCa

Jung - lebendig - frisch



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

2021

Genussreife

ab 2024

Flaschengrösse

75 cl

Trinktemperatur

16 - 18°C

Alkoholgehalt

14%

Artikelnummer

15820721

Kulinarik

Gegrilltes oder geschmortes Fleisch, Spanische Klassiker wie Tapas mit, Jamón Ibérico, Patatas Bravas, Ratatouille, gefüllte Paprika oder Pasta mit Pilzen und Tomatenragout.

Ausbau

12-14 Mt. in amerikanischen Eichenfässern & 6 Mt. Flaschenreifung

ÜBER DEN WEIN

Die Coto Mayor-Linie von El Coto de Rioja steht für Weine mit klarem Herkunftscharakter, moderner Stilistik und hohem Genusswert. Sie verbindet die Tradition der Rioja DOCa mit einem zeitgemässen, zugänglichen Weinstil – fruchtbetont, ausgewogen und vielseitig einsetzbar. Die Trauben stammen aus ausgewählten Lagen, unter anderem der hochwertigen Rioja Alavesa und Los Almendros. Sorgfältige Handlese und gezielte Vinifikation gewährleisten Weine mit Ausdruck und Balance. Ob Crianza, Reserva oder Weisswein – Coto Mayor steht für klare Frucht, dezente Holznoten und Trinkfreude, sowohl für Rioja-Einsteiger als auch Kenner.

Ein Crianza mit ausgewogener, harmonischer Struktur.

BESCHREIBUNG

Farbe

Klares, mittleres Rubinrot mit leicht ziegelroten Reflexen.

Aromatik

Mittlerer Intensität der Aromen von reifen roten Früchten wie Kirsche, Erdbeere, Pflaume ergänzt durch Noten von Vanille, Kokosnuss, Leder und getrockneten Kräutern.

Körper

Trocken, mit einer firschen mittlerer Säure, mittlerem Körper und gut integrierten, jugendlichen Gerbstoffen. Die Aromen am Gaumen spiegeln die Nase wider: rote Früchte, Vanille, Kokosnuss und würzige Noten. Gute Balance zwischen Frucht und Holzeinfluss. Mittlerer Abgang mit einem Hauch von Gewürz und dezenten balsamischen Noten.



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