

# Coto Mayor Tinto Crianza Rioja DOCa

Harmonisch - ausgewogen - aromatisch



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-buehler.ch

<b>Herkunft</b>	<b>Rebsorte</b>
Spanien	Tempranillo
<b>Produzent</b>	<b>Verschlusstyp</b>
El Coto de Rioja	Presskork
<b>Jahrgang</b>	<b>Genussreife</b>
2021	ab 2024
<b>Flaschengrösse</b>	<b>Trinktemperatur</b>
75 cl	16 - 18°C
<b>Alkoholgehalt</b>	<b>Artikelnummer</b>
14%	15820721
<b>Kulinarik</b>	<b>Ausbau</b>
Rehschnitzel an Pfifferlingssauce, zum Klassiker Entenbrust à l'Orange.	12-14 Mt. in amerikanischen Eichenfässern & 6 Mt. Flaschenreifung



## ÜBER DEN WEIN

Rioja ist heute noch für viele Weinliebhaber ein Synonym für spanischen Wein. Ebenso verbunden mit Spanien ist die Tempranillo-Traube. Nach Airén, einer weissen Traubensorte, nimmt sie in den Rebbergen des Landes den zweiten Platz ein. Punktum Qualität ist sie jedoch die Königin. Eigenständige, langlebige Weine mit Charakter und verführerischer Frucht werden aus ihr gekeltert. Elegante Gewächse auf die die ganze Region stolz ist.

Gesamteindruck: Erstaunlich, Wein von grosser Harmonie Potenzial.

## BESCHREIBUNG

### Farbe

Farbe: Klares, leuchtendes Rubinrot mit rotgoldenen Farbreflexen.

### Aromatik

### Körper

Körper: Weicher, langer, stoffiger Auftakt, füllige Tannine, saftige Säure, kräftiger Körper, gute Statur, charmante florale Note nach Veilchen.



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