

Coto de Imaz Tinto Reserva Rioja DOCa

Harmonisch - füllig - feinfruchtig



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Spanien

Rebsorte

Tempranillo

Produzent

El Coto de Rioja

Verschlusstyp

Naturkork

Jahrgang

2018

Genussreife

ab 2023

Flaschengrösse

50 cl

Trinktemperatur

16 - 18°C

Alkoholgehalt

14%

Artikelnummer

15830518

Kulinarik

Lammierstück nach Peking Art
mariniert im Reiswein, Hohrückensteak
mit provenzalischem Gemüse und
Bratkartoffeln

Ausbau

18 Mt. in neuen amerikanischen
Eichenfässern & 18 Mt. Flaschenreifung



ÜBER DEN WEIN

Tempranillo hat viele Gesichter. Die Weine können in der Jugend verführerisch fruchtig und trinkfreudig sein. Im Barrique ausgebaut, als Reserva, reifen sie zu einem sehr langlebigen Wein heran. Die sortenspezifischen Eigenschaften (dickschalige Beeren, kräftiges „Rückgrat“) lassen dem Oenologen Freiraum, sein Talent und seine Kreativität zu beweisen. Der Anbau, die Weinbereitung und die Vermarktung wird streng überwacht. So darf diese Reserva frühestens im vierten Jahr nach der Lese in den Verkauf.

Lammierstück nach Peking Art mariniert im Reiswein, Hohrückensteak mit provenzalischem Gemüse und Bratkartoffeln

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Brillantes Rubin mit zartem rotgoldenen Schimmer, zarter Saum.

Aromatik

Aromatik: Typische Aromatik, von reifen, samtigen Pflaumennoten, Feigen, Orangenzesten, feine erdige Nuance nach Unterholz, subtile Ausbaunote.

Körper

Körper: Sehr langer Auftakt, verführerische Fruchtsüsse, kräftiger Körper, gute Gerbstoffe, feine, noch präsente Säure, im Nachhall wunderbar aromatisch.

Gesamteindruck

Gesamteindruck: Harmonischer, fülliger Wein von grosser Qualität mit Potenzial.



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