

Coto de Imaz Tinto Reserva Rioja DOCa

Harmonisch - füllig - feinfruchtig



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-buehler.ch

Herkunft	Rebsorte
Spanien	Tempranillo
Produzent	Verschlussotyp
El Coto de Rioja	Naturkork
Jahrgang	Genussreife
2018	ab 2023
Flaschengrösse	Trinktemperatur
50 cl	16 - 18°C
Alkoholgehalt	Artikelnummer
14%	15830518
Kulinarik	Ausbau
Lammnierstück nach Peking Art mariniert im Reiswein, Hohlrückensteak mit provenzalischem Gemüse und Bratkartoffeln	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.

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

BESCHREIBUNG

Farbe

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

Aromatik

Aromatik: Typische Aromatik, von reifen, samtigen Pflaumennoten, Feigen, Orangenzenen, 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.



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