

# 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. Flaschenreife

## 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, Orangenesten, 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](http://www.scherer-buehler.ch)