

El Coto Blanco Semidulce Rioja DOCa

Halbtrocken - ausbalanciert - harmonisch



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft	Rebsorte
Spanien	Chardonnay, Viura
Produzent	Verschlusstyp
El Coto de Rioja	DIAM
Jahrgang	Genussreife
2024	ab sofort
Flaschengrösse	Trinktemperatur
75 cl	7 - 8°C
Alkoholgehalt	Artikelnummer
11%	15050724
Kulinarik	Ausbau
Ein guter Begleiter zu Süßspeisen, Obst, leichter Küche oder Käse.	Inox



ÜBER DEN WEIN

Die Chardonnay-Trauben stammen aus unserem Weinberg in der Finca Carbonera, dessen einzigartige Klima- und Bodenbedingungen einen unvergleichlichen Ausdruck von Frische und Eleganz bieten. Der natürlich, halbsüsse Wein wird bei niedrigen Temperaturen gepresst und anschliessend bei 16°C vergoren. Sobald das Gleichgewicht zwischen Aromen und Traubenzucker erreicht ist, wird die Gärung durch Kühlung gestoppt.

Gesamteindruck: Ein harmonischer, unglaublich frischer halbsüßer Wein.

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Klares, mitteldichtes Strohgelb mit grünen Farbreflexen.

Aromatik

Aromatik: Frisch und fruchtiges, mittelkräftiges Aroma. Noten von Ananas und Zitrusfrüchten, zusätzlich florale Nuancen, leicht laktisch.

Körper

Körper: Mittellanger Auftakt, leicht spritzig mit einem kräftigen Körper und einer präsenten Süsse und leichter Säure als Gegenspieler, anhaltender Nachhall mit ausgewogenen Aromen.



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