

El Coto Blanco Rioja DOCa

Harmonisch - aromatisch - exotisch



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-buehler.ch

Herkunft

Spanien

Produzent

El Coto de Rioja

Jahrgang

2024

Flaschengrösse

75 cl

Alkoholgehalt

12%

Kulinarik

Apéritif, geräucherter Lachs, Omelett mit Gartenkräutern, Chèvre chaud.

Rebsorte

Sauvignon Blanc, Verdejo, Viura

VerschlussTyp

Drehverschluss

Genussreife

ab sofort

Trinktemperatur

7 - 8°C

Artikelnummer

15051724

Ausbau

Inox



ÜBER DEN WEIN

Der Wein aus Viura, Verdejo und Sauvignon Blanc wird mit dem Chill-Out System vinifiziert. Das heisst, dass die Trauben nach der Lese auf unter 10°C gekühlt, mit einem kohlensäurehaltigen Gas versetzt, welches die Oxidation verhindert, und anschliessend gepresst werden. Der Saft bleibt für 10 - 12 Stunden mit der Haut in Kontakt, bevor bei 16°C die weitere Weinbereitung stattfindet. So bewahrt vor allem die Viura-Traube, eine autochthone Rebe, die ganze Fruchtigkeit und Frische.

Gesamteindruck: Harmonischer Wein - frisch und trinkig, der perfekt Begleiter zur sommerlichen Küche.

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Schillerndes, sehr helles Zitronengelb mit feinen grünen Reflexen.

Aromatik

Aromatik: Intensive Nase, frische Aromen von grünem Apfel und Pfirsich im Wechsel mit exotischen Nuancen nach Bananen, würzig, pfeffriger Akzent, dezent vegetal.

Körper

Körper: Frischer, sehr langer Auftakt, mittelkräftig und präsente Fruchtaromen im Gaumen, angezeigte Mineralität, fein-herber Ausklang.



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