

El Coto Blanco Rioja DOCa

Frisch - aromatisch - ausgewogen



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Spanien

Rebsorte

Sauvignon Blanc, Verdejo, Viura

Produzent

El Coto de Rioja

Verschlusstyp

Drehverschluss

Jahrgang

2024

Genussreife

ab sofort

Flaschengrösse

75 cl

Trinktemperatur

7 - 8°C

Alkoholgehalt

12%

Artikelnummer

15051724

Kulinarik

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

Ausbau

Inox



ÜBER DEN WEIN

Die Trauben - Viura, Verdejo und Sauvignon Blanc stammen aus dem hochgelegenen Weinberg Finca Carbonera mit kalkhaltigen, steinigen Böden, die Frische und Mineralität fördern. Nach der Lese werden sie sofort kühl und sauerstofffrei behandelt. Die schonende Presse erfolgt unter Schutz von Kohlendioxid. Die Gärung findet bei niedrigen Temperaturen mit ausgewählten Hefen statt, um die frischen Fruchtaromen optimal zu bewahren.

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

BESCHREIBUNG

Farbe

Klares, helles Zitronengelb mit zarten grünen Reflexen.

Aromatik

Mittlere Aromatik, geprägt von frischen Zitrusnoten wie Zitrone und Limette, ergänzt durch grüne Apfelnoten, reifen Pfirsich, leichte exotische Note von Banane, sowie dezente florale und krautige Nuancen.

Körper

Trocken mit lebhafter, gut integrierter Säure. Schlanker Körper mit intensiven Aromen von Zitrusfrüchten, grünem Apfel, Pfirsich, Banane. Eine dezente Mineralität unterstreicht die Frische. Der Abgang ist kurz, frisch und fruchtbetont.

Gesamteindruck

Ein gut strukturierter, frischer Weisswein mit klarer Aromatik.



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