El Coto Verdejo Rioja DOCa

Frisch – aromatisch – ausgewogen

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%

Rebsorte
Verdejo

Verschlusstyp
Drehverschluss

Genussreife
ab sofort

Trinktemperatur
7 - 8°C

Artikelnummer
15052724

Ausbau
Inox



ÜBER DEN WEIN

El Coto Verdejo ist der erste reinsortige Weisswein aus der Rebsorte Verdejo in der D.O.Ca Rioja. Die Trauben stammen aus dem Weinberg Finca Carbonera, der mit durchschnittlich 800 Metern der höchstgelegene Weinberg der Region ist. Die Höhenlage trägt zur Frische der Trauben bei. Der Weinberg liegt auf einem Glazialschutt (Glacis) mit einer hohen Steinansammlung an der Oberfläche, was die Gesundheit der Reben und die Reifung der Trauben begünstigt.

Apéritiv, geräucherter Lachs, Omelett mit Gartenkräutern, Chèvre chaud

BESCHREIBUNG

Farbe
Helles Zitronengelb mit leichten Grünreflexen

Aromatik
Intensive Aromen von Zitrusfrüchten, Passionsfrucht, Granny-Smith-Apfeln, Pfirsich und einem dezenten, leicht krautigen Ton.

Körper
Trocken, mit einer präsenten, straffen Säure, schlankem Körper und intensiver Aromatik von Limette, Zitrone, grünem Apfel und Birne. Der kurze Abgang wird geprägt von lebendiger Säure und intensiven Fruchtaromen.

Gesamteindruck
Ein frischer, aromatischer Weisswein mit guter Balance zwischen Säure und Frucht.

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