

Coto Mayor Tinto Reserva Rioja DOCa

Jung - lagerfähig - klassisch



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Spanien

Rebsorte

Graciano, Tempranillo

Produzent

El Coto de Rioja

Verschlusstyp

Presskork

Jahrgang

2020

Genussreife

ab sofort

Flaschengrösse

75 cl

Trinktemperatur

16 - 18°C

Alkoholgehalt

14%

Artikelnummer

15821720

Kulinarik

Wild und Wildgeflügel, Grillgerichten,
Käse, Reisgerichte.

Ausbau

18 Mt. in neuen amerikanischen
Eichenfässern & 20 Mt. Flaschenreifung

ÜBER DEN WEIN

Die Finca Los Almendros (Gemeinde Ausejo) gehört zu den vorzeigenden Betrieben der Region. Das Klima ist hier mediterran geprägt. Im Sommer steigen die Temperaturen hier häufig auf 30 – 35 Grad. Rioja ist heute noch für viele Weinliebhaber ein Synonym für spanischen Wein. Ebenso verbunden mit Spanien ist die Tempranillo-Traube. Auf dem Rebberg werden neben Tempranillo Garnacha, Graciano und die neuzugelassene, autochthone Rebsorte Maturana angebaut. Die Weine verblüffen mit einer expressiven Frucht und Stoffigkeit. Sie sind herrliche Essensbegleiter.

Gesamteindruck: Ein moderner Rioja mit einer umwerfenden fruchtigen Jugendlichkeit.

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Tiefes Rubinrot.

Aromatik

Aromatik: Konzentrierte Nase, reintonige Kompottnote nach dunklen Steinfrüchten, präsente rauchige Barriquearomen, Vanille, Karamell, schöne pfeffrige Würze, erdiger Duft nach Pilzen

Körper

Körper: Weicher, langer Auftakt, präsente Tannine, saftige Säure, schöne Fruchtsüsse, gute Struktur, im Finale fein ledig und Ausbau geprägt.



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