

Coto de Imaz Tinto Reserva Rioja DOCa

Harmonisch - füllig - feinfruchtig



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

| | |
|---|-------------------------------------|
| Herkunft Spanien | Rebsorte Tempranillo |
| Produzent El Coto de Rioja | Verschlusstyp Naturkork |
| Jahrgang 2019 | Genussreife ab 2024 |
| Flaschengrösse 150 cl | Trinktemperatur 16 - 18°C |
| Alkoholgehalt 14% | Artikelnummer 15830819 |
| Kulinarik Lammierstück nach Peking Art mariniert in Reiswein, Hohrückensteak mit provenzalischem Gemüse und Bratkartoffeln | Ausbau Barrique |

ÜBER DEN WEIN

Tempranillo hat viele Gesichter. Die Weine können in der Jugendverführerisch fruchtig und trinkfreudig sein. Im Barrique ausgebaut, als Reserva, reifen sie zu einem sehr langlebigen Wein heran. Die sortenspezifischen Eigenschaften (dickschalige Beeren, kräftiges „Rückgrat“) lassen dem Oenologen Freiraum, sein Talent und seine Kreativität zubeweisen. Der Anbau, die Weinbereitung und die Vermarktung wird streng überwacht. So darf diese Reserva frühestens im vierten Jahr nach der Lese in den Verkauf.

Lammierstück nach Peking Art mariniert in Reiswein, Hohrückensteak mit provenzalischem Gemüse und Bratkartoffeln

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Dichtes, brillantes Rubin, violetter Schimmer, farbdicht.

Aromatik

Aromatik: Typische Aromatik von reifen, samtigen Pflaumennoten, Dörrobst, floral, animalische Nuance nach Leder, subtile Ausbaunote, Tabak, feine Würze.

Körper

Körper: Langer, angenehmer Auftakt, verführerische Fruchtsüsse, kräftiger Körper, gute Gerbstoffe, feine, noch präsente Säure, im Nachhall wunderbar aromatisch.

Gesamteindruck

Gesamteindruck: Harmonischer, fülliger Wein von grosser Gesamteindruck mit Potenzial.



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