

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.

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

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.



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