

Coto de Imaz Tinto Reserva Rioja DOCa

Harmonisch - füllig - feinfruchtig



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-buehler.ch

Herkunft	Rebsorte
Spanien	Tempranillo
Produzent	Verschluss
El Coto de Rioja	Naturkork
Jahrgang	Genussreife
2019	ab 2024
Flaschengrösse	Trinktemperatur
150 cl	16 - 18°C
Alkoholgehalt	Artikelnummer
14%	15830819
Kulinarik	Ausbau
Lammnierstück nach Peking Art mariniert in Reiswein, Hohlrückensteak mit provenzialischem Gemüse und Bratkartoffeln	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 inden 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, Dörrrost, 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