

# Coto de Imaz Tinto Reserva Rioja DOCa

Harmonisch - füllig - feinfruchtig



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-buehler.ch

<b>Herkunft</b>	<b>Rebsorte</b>
Spanien	Tempranillo
<b>Produzent</b>	<b>Verschlusstyp</b>
El Coto de Rioja	DIAM
<b>Jahrgang</b>	<b>Genussreife</b>
2021	ab 2022
<b>Flaschengrösse</b>	<b>Trinktemperatur</b>
75 cl	16 - 18°C
<b>Alkoholgehalt</b>	<b>Artikelnummer</b>
14%	15830721
<b>Kulinarik</b>	<b>Ausbau</b>
Lammnierstück nach Peking Art mariniert in Reiswein, Hohlrückensteak mit provenzialischem Gemüse und Bratkartoffeln	mind. 18 Mt. Barrique



## ÜBER DEN WEIN

Tempranillo hat viele Gesichter. Die Weine können in der Jugend verführerisch 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 zu beweisen. 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 Qualität mit Potenzial.

## BESCHREIBUNG

### Farbe

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

### Aromatik

Aromatik: Typische Aromatik von reifen, samtigen Pflaumennoten, Feigen, Dörrobst, Agrumen, feine erdige Nuance nach Unterholz, markante Ausbaunote, feine Würze.

### Körper

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



Mehr erfahren und jetzt bestellen  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)