

Coto Mayor Tinto Crianza Rioja DOCa

Harmonisch - ausgewogen - aromatisch



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Spanien

Rebsorte

Tempranillo

Produzent

El Coto de Rioja

Verschlusstyp

Presskork

Jahrgang

2022

Genussreife

ab 2024

Flaschengrösse

75 cl

Trinktemperatur

16 - 18°C

Alkoholgehalt

13.5%

Artikelnummer

15820722

Kulinarik

Rehschnitzel an Pfifferlingsauce, zum
Klassiker Entenbrust à l'Orange.

Ausbau

12-14 Mt. in amerikanischen
Eichenfässern & 6 Mt. Flaschenreifung

ÜBER DEN WEIN

Rioja ist heute noch für viele Weinliebhaber ein Synonym für spanischen Wein. Ebenso verbunden mit Spanien ist die Tempranillo-Traube. Nach Airén, einer weissen Traubensorte, nimmt sie in den Rebbergen des Landes den zweiten Platz ein. Punkto Qualität ist sie jedoch die Königin. Eigenständige, langlebige Weine mit Charakter und verführerischer Frucht werden aus ihr gekeltert. Elegante Gewächse auf die die ganze Region stolz ist.

Rehschnitzel an Pfifferlingsauce, zum Klassiker Entenbrust à l'Orange.

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Klares, leuchtendes Rubinrot mit rotgoldenen Farbreflexen.

Aromatik

Intensive, fruchtige und reife Nase, Aromen von roten Früchten, ausgeprägte Barrique-Noten wie Vanille, Karamell und Zimt, begleitet von einer schönen würzigen Note.

Körper

Körper: Weicher, langer, stoffiger Auftakt, füllige Tannine, saftige Säure, kräftiger Körper, gute Statur, charmante florale Note nach Veilchen.

Gesamteindruck

Gesamteindruck: Erstaunlich, Wein von grosser Harmonie Potenzial.



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