

Coto Mayor Rosado Rioja DOCa

Fruchtig - verführerisch - erfrischend



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Spanien

Rebsorte

Garnacha, Tempranillo

Produzent

El Coto de Rioja

Verschlusstyp

Presskork

Jahrgang

2024

Genussreife

ab 2025

Flaschengrösse

75 cl

Trinktemperatur

7 - 8°C

Alkoholgehalt

12.5%

Artikelnummer

15271724

Kulinarik

Apéro, Fisch, Pastavariationen,
Garnelen mit Knoblauch

Ausbau

Inox

ÜBER DEN WEIN

Die Rosados gehören ins spanische Weinpanorama. In der rosafarbenen Weinwelt spielen Garnacha und Tempranillo eine wichtige Rolle. Die Trauben stammen aus dem Weinberg Los Almendros dem grössten Weinberg der Rioja mit 400 ha. Zu Beginn der Verarbeitung der Trauben wird mit der Saignée-Methode gearbeitet. Das heisst es wird ohne Pressung 10 - 20% des Mostes abgezogen. Anschliessend wird der Most vorgeklärt und die alkoholische Gärung wird mit Hefe und bei sehr niedrigen Temperaturen durchgeführt.

Apéro, Fisch, Pastavariationen, Garnelen mit Knoblauch

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Glanzhelles Lachsrosa mit einem Hauch Rosé de Provence.

Aromatik

Aromatik: Ausladende, reife rotbeerige Noten nach Erd- und Himbeeren verbinden sich mit den ausgeprägten Kaltgäraromen nach Eisbonbon, ein dezent erdiger Hauch setzt einen schönen Kontrapunkt.

Körper

Körper: Samtiger, weicher Auftakt, filigrane Säure, verführerische Fruchtsüsse, im Gaumen zarte Aromen nach roten Beeren, perfekt ausgewogen.

Gesamteindruck

Gesamteindruck: Ein erfrischender Wein und vorzüglicher Begleiter zu leichten Speisen aller Art.



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