

El Coto Crianza Rioja DOCa

Harmonisch - fruchtig - samtig



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 2023

Flaschengrösse

75 cl

Trinktemperatur

16 - 18°C

Alkoholgehalt

13.5%

Artikelnummer

15811722

Kulinarik

Boeuf Stroganoff, leichte Grillgerichte,
Hartkäse, Pastagerichte.

Ausbau

12 Mt. Barrique & 6 Mt. Flaschenreifung

ÜBER DEN WEIN

Rioja ist heute noch für viele Weinliebhaber ein Synonym für spanischen Wein. Ihren Namen hat die Region vom Río Oja, einem Nebenfluss des Ebro. Das Weinbaugebiet ist in drei Zonen unterteilt: Alta, Oriental und Alavesa. Nach der Ernte werden die Trauben auf 10°C gekühlt und 3 Tage lang eingemaischt, anschliessend folgt die Gärung bei 25°C für mindestens 7 Tage, damit erreichen die Winzer die süsseren Tannine. Die Reifung erfolgt für 12 Monate in amerikanischer Eiche und für mindestens 6 Monate in der Flasche.

Boeuf Stroganoff, leichte Grillgerichte, Hartkäse, Pastagerichte.

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Leuchtendes Rubinrot mit funkelnden Violetreflexen, farbdicht.

Aromatik

Aromatik: Reif-fruchtige Aromen nach Erdbeeren, deutlich röstige Ausbaunote nach Kaffee und Vanille, feines Holz, schön frisch-kräuteriger Hauch, feines Unterholz.

Körper

Körper: Dem angenehmen, langen Auftakt folgen austarierte Säure und samtige Gerbstoff, schöne intensive Gaumenaromen, weicher, lang anhaltender Abgang.

Gesamteindruck

Gesamteindruck: Harmonischer, sehr ausgewogener Wein mit hoher Fruchtkonzentration - ein kulinarischer Allrounder.



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