

El Coto Blanco Semidulce Rioja DOCa

Lebendig - halbsüss - harmonisch



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft Spanien	Rebsorte Chardonnay, Viura
Produzent El Coto de Rioja	Verschlusstyp DIAM
Jahrgang	Genussreife ab sofort
Flaschengrösse 75 cl	Trinktemperatur 7 - 8°C
Alkoholgehalt 11%	Artikelnummer 15050725
Kulinarik Aperitif, zu asiatischer Küche, mildem Käse, Fruchtdesserts	Ausbau Inox

ÜBER DEN WEIN

Dieser halbsüsse Weisswein entsteht aus einer feinen Cuvée von Viura und Chardonnay aus den hochgelegenen Weinbergen von Carbonera. Das kühle Klima und die kalkhaltigen Böden verleihen ihm eine ausgeprägte Frische und Eleganz. Die Trauben werden schonend verarbeitet, die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur und wird gezielt gestoppt, um einen Teil des natürlichen Traubenzuckers zu bewahren.

Aperitif, zu asiatischer Küche, mildem Käse, Fruchtdesserts

BESCHREIBUNG

Farbe

Klares, blasses Zitronengelb mit leichten Grünreflexen.

Aromatik

Mittlere Intensität mit Aromen von reifer Zitrone, grünem Apfel, Birne, Pfirsich sowie tropischen Noten wie Ananas und leichten floralen Nuancen.

Körper

Halbsüss, mit knackiger Säure, die der Süsse gut entgegenwirkt. Schlanker Körper und mittlere Aromenintensität am Gaumen, geprägt von reifen Zitrusfrüchten, Pfirsich, Ananas und etwas Honigmelone. Der Agbang ist kurz, frisch und fruchtig mit gut eingebundener Süsse.

Gesamteindruck

Ein fruchtiger, gut ausbalancierter halbsüsser Wein mit schönem Trinkfluss.



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