El Coto Blanco Semidulce Rioja DOCa

Lebendig - halbsüss - harmonisch

SCHERER & BÜHLER AG
Telefon +41 41 377 11 22
bestellungen@scherer-buehler.ch

Herkunft
Spanien

Produzent
El Coto de Rioja

Jahrgang
2025

Flaschengrösse
75 cl

Alkoholgehalt
11%

Rebsorte
Chardonnay, Viura

Verschlusstyp
DIAM

Genussreife
ab sofort

Trinktemperatur
7 - 8°C

Artikelnummer
15050725

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