

Coto Mayor Gran Reserva Rioja DOCa

Strukturiert - kräftig - aromatisch



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Spanien

Rebsorte

Graciano, Tempranillo

Produzent

El Coto de Rioja

Verschlusstyp

Naturkork

Jahrgang

2019

Genussreife

ab sofort

Flaschengrösse

75 cl

Trinktemperatur

16 - 18°C

Alkoholgehalt

14%

Artikelnummer

15822719

Kulinarik

Grilladen, Wildgerichte, herzhafte
Tapas, Pasta al Ragù.

Ausbau

24 Mt. in Eichenfässern & 36 Mt.
Flaschenreifung

ÜBER DEN WEIN

Die Finca Los Almendros (Gemeinde Ausejo) gehört zu den vorzeigenden Betrieben der Region. Das Klima ist hier mediterran geprägt. Im Sommer steigen die Temperaturen hier häufig auf 30 – 35 Grad. Rioja ist heute noch für viele Weinliebhaber ein Synonym für spanischen Wein. Ebenso verbunden mit Spanien ist die Tempranillo-Traube. Auf dem Rebgut werden neben Tempranillo Garnacha, Graciano und die neuzugelassene, autochthone Rebsorte Maturana angebaut. Die Weine verblüffen mit einer expressiven Frucht und Stoffigkeit. Sie sind herrliche Essensbegleiter.

Grilladen, Wildgerichte, herzhafte Tapas, Pasta al Ragù.

BESCHREIBUNG

Farbe

klares, mitteldichtes Rubinrot.

Aromatik

Mittlere Intensität der Aromen von Pflaumen, Cassis, schwarzen Kirschen, Eukalyptus, Zedernholz und Vanille.

Körper

Trocken mit einer mittleren Säure, gut eingebundenen Gerbstoffen, einem mittleren bis vollen Körper und Aromen mittlerer Intensität von Pflaumen, Cassis, schwarzen Kirschen, Eukalyptus, Zedernholz und Vanille. Mittlerr, gut strukturierter Abgang.

Gesamteindruck

Klassischer Gran Reserva mit feiner Aromatik und Struktur.



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