

El Coto Blanco Rioja DOCa

Frisch - aromatisch - ausgewogen



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Spanien

Rebsorte

Sauvignon Blanc, Verdejo, Viura

Produzent

El Coto de Rioja

Verschlusstyp

Drehverschluss

Jahrgang

2025

Genussreife

ab sofort

Flaschengrösse

75 cl

Trinktemperatur

7 - 8°C

Alkoholgehalt

12%

Artikelnummer

15051725

Kulinarik

Apéritif, leichte Fischgerichte sowie
sommerliche, leichte Vorspeisen.

Ausbau

Inox

ÜBER DEN WEIN

Die Trauben - Viura, Verdejo und Sauvignon Blanc stammen aus dem hochgelegenen Weinberg Finca Carbonera mit kalkhaltigen, steinigen Böden, die Frische und Mineralität fördern. Nach der Lese werden sie sofort kühl und sauerstofffrei behandelt. Die schonende Presse erfolgt unter Schutz von Kohlendioxid. Die Gärung findet bei niedrigen Temperaturen mit ausgewählten Hefen statt, um die frischen Fruchtaromen optimal zu bewahren.

Apéritif, leichte Fischgerichte sowie sommerliche, leichte Vorspeisen.

BESCHREIBUNG

Farbe

Klares, helles Zitronengelb mit zarten grünen Reflexen.

Aromatik

Mittlere Aromaintensität, geprägt von frischen Zitrusnoten wie Zitrone und Limette, ergänzt durch grüne Apfelaromen, eine feine Petrolnote sowie dezente florale und krautig-grüne Nuancen.

Körper

Trocken mit lebhafter, gut integrierter Säure. Schlanker Körper mit ausgeprägten Aromen von Zitrusfrüchten und grünem Apfel. Eine dezente Mineralität unterstreicht die Frische. Der Abgang ist kurz und angenehm frisch.

Gesamteindruck

Ein unkomplizierter, frischer Weisswein mit klarer, direkter Aromatik.



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