



EL COTO DE RIOJA

EL COTO DE RIOJA

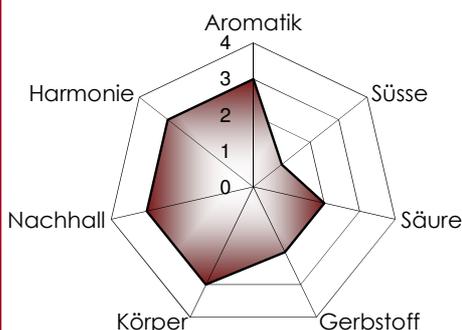
„Coto Mayor“ Crianza DOCa Rioja

Vielschichtig - typisch - kräftig

Herkunft	Spanien, Rioja Alta und Alavesa, DOCa
Rebsorte	Tempranillo
Produzent	Bodega El Coto de Rioja, Oyón (Al) www.elcoto.com
Ausbau	Ausbau 13 Mte. in Barriques aus amerikanischer Eiche, anschliessend 7 Mte. Reifung in der Flasche
Über den Wein	Rioja ist heute noch für viele Weinliebhaber ein Synonym für spanischen Wein. Ebenso verbunden mit Spanien ist die Tempranillo-Traube. Nach Airén, einer weissen Traubensorte, nimmt sie in den Rebbergen des Landes den zweiten Platz ein. Punkto Qualität ist sie jedoch die Königin. Eigenständige, langlebige Weine mit Charakter und verführerischer Frucht werden aus ihr gekeltert. Elegante Gewächse, auf die die ganze Region stolz ist.
Jahrgang	2009
Alkohol	13.0 % vol.
Verschlusstyp	Hochwertiger Naturkork
Genussreife	ab 2012
Trinktemperatur	16 - 18° C
Passt zu	Rehschnitzel an Pfefferlingsauce, zum Klassiker Entenbrust à l'orange, Kotelettkrone gefüllt mit gedörnten Zwetschgen nach dänischer Art



Erhältlich in
50cl / 75cl



Farbe	Leuchtendes Rubinrot von mitteldichter Farbe, farblichte Randzone
Aromatik Intensität	Vielschichtiges Bukett, nach schwarzen, vollreifen Kirschen, feiner, würziger Hauch nach Nelken, Lakritz, balsamisch, Harz, eine erdig-mineralische Nuance im Final
Körper	Langer Auftakt mit seidigen Tanninen, kräftiger Körper, leicht wärmend im Gaumen, retronasal die feine Ausbaunote und eine markante Struktur
Qualität	Typischer Wein, gut strukturiert und mit guter Textur, noch jugendlich

SCHERER & BÜHLER AG
Weinkultur in Reinkultur
6045 Meggen - Tel. 041 377 11 22, Fax 041 377 29 78