

## Coto de Imaz Grand Reserva Rioja DOCa MO

TIPP

**Artikelnummer:** 26103701

**Weintyp:** Rot barriqueausgebaut

**Traubensorten:** Tempranillo



**Degustationsnotiz:** Dieser Wein zeigt ein tiefes Rubinrot in der Farbe. Zudem besitzt er komplexe, delikate und fein ausbalancierte Aromen von roten Beeren und Gewürzen, die von subtilen Noten von Leder, Kokosnuss, Vanille und getrockneten Früchten eingefasst werden. Er ist zudem elegant, weich mit runden Tanninen und besitzt dabei durchaus komplexer Charakter. Er weist einen sensationellen Nachhall auf, der den Geschmack im Gaumen perfekt wiedergibt.

**Lage und Vinifikation:** Die Trauben stammen zum überwiegenden Teil von den Reben der lehmhaltigen Rioja Alta, aber auch von den kalkhaltigen Böden der Rioja Alavesa. Nach der sanften Pressung bleibt der Most noch relativ lange auf den Schalen. Die Vergärung findet für die Dauer von 21-30 Tagen in Edelstahltanks statt. Dadurch wird eine gute Balance zwischen Frucht und Tanninen sichergestellt. Der Wein lagert dann mindestens 24 Monate in Barriquefässern aus amerikanischer Eiche, bevor er abgefüllt wird. Dann folgt eine zweijährige Verfeinerung auf der Flasche. Erst dann wird er zum Verkauf freigegeben.

**Passt zu:** Ein guter Begleiter zu Wild, gegrilltem Fleisch, Lamm oder Kalb. Auch zu empfehlen mit intensiveren Käsesorten oder Schinken.

75cl, 2001

CHF 27.60