

El Coto Rioja Tinto Crianza DOCa

Artikelnummer: 26101507

Traubensorten: Tempranillo



Degustationsnotiz: Dieser Wein weist ein intensives Rubinrot von der berühmten Tempranillo Traube auf. Er verbindet eine perfekte Kombination aus roten Beeren und den feinen Vanillenuancen von der Barriquelagerung. Dabei zeigt er weiche Tannine und eine ausgezeichnete Struktur. Er besitzt einen langen Nachhall, der von frischer Frucht begleitet wird. Der feine Tropfen ist nicht zu komplex, sehr harmonisch und weich.

Lage und Vinifikation: Die Trauben stammen von den kalkhaltigen Böden der Rioja Alavesa. Nach der Pressung erfolgt die Fermentation in Edelstahltanks. Danach verfeinert sich der Wein zwischen 12 und 14 Monaten in neuen amerikanischen Barriquefässern à 225 Litern, bevor er abgefüllt wird und mindestens weitere 6 Monate auf der Flasche lagert.

Passt zu: "Aufgrund der perfekten Balance kann der El Coto Crianza als ""Allrounder"" bezeichnet werden: Er passt zu Fisch, Pasta, Reisgerichten und hellem Fleisch ebenso wie Chorizo, Kalb oder mildem Käse."

50cl, 2007

CHF 9.90