MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Rioja "El Coto" rosado DOCa



Name:	Rioja "El Coto" rosado DOCa
Artikel Nr.:	9204
Hersteller:	El Coto de Rioja
Herkunft:	Spanien
Region:	Rioja
Rebsorte:	90% Tempranillo, 10% Garnacha
Farbe / Art:	rosé
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2025
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,5%
Beschreibung:	Typische, attraktive und intensive Roséfarbe. Eleganter und aromatischer Wein, der an frische Himbeeren und Erdbeeren erinnert. Feine Säurestruktur, frisch, zart und trocken ausgebaut.
Herstellung:	Die Reben wachsen auf kalkhaltigen Böden in der Rioja Alavesa. Die Trauben werden nach der Ernte zunächst 48 Stunden auf ihren Schalen mazeriert. Dann erfolgt die Fermentation in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur für ca. 15 Tage. Nach der Verblendung der beiden Rebsorten reift der Wein noch einige Zeit im Stahltank, bevor er auf Flaschen gefüllt und zum Verkauf freigegeben wird.
Hersteller-information:	Bereits im Jahr 1970 erntet “El Coto de Rioja” seine ersten Trauben in der Rioja, die ersten Weine kommen jedoch nicht vor 1975 auf den Markt. Die ursprüngliche Kellerei liegt in Oyón im Südosten der Rioja Alavesa und ist noch heute in Betrieb. Durch den hohen Qualitätsanspruch, stete Innovation und Weiterentwicklung schafft es „El Coto de Rioja“ sich im Jahr 2000 als spanischer Marktführer in den Kategorien Crianza und Reserva zu etablieren, diese Position kann das Unternehmen bis heute für sich beanspruchen. Die Kellereianlagen wurden über die Jahre regelmäßig modernisiert und erweitert: mittlerweile verfügt El Coto über 12 Gebäude, die von ihren Gegebenheiten jeweils auf die Verarbeitung einer bestimmten Sorte Wein ausgelegt sind. Mit über 730 ha eigener Rebflächen ist El Coto ein bedeutender Weinanbaubetrieb in der DOC Rioja.
Servier-empfehlung:	Ideal als Aperitif, zu Tapas mit Fisch und Meeresfrüchten oder mediterranen Reisgerichten. Trinktemperatur 7-8ºC.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,5% Restzucker: 2,7 g/l Säuregehalt: 4,5 g/l
Lagerfähigkeit:	2-3 Jahre

© 2026 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.