

# Rioja "Coto de Imaz" Reserva DOCa



Name:	Rioja "Coto de Imaz" Reserva DOCa
Artikel Nr.:	9206
Hersteller:	El Coto de Rioja
Herkunft:	Spanien
Region:	Rioja
Rebsorte:	100% Tempranillo
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2021
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,5%
Beschreibung:	Ziegeleifarben mit Rioja-typischen orangenen Nuancen. Im Gaumen zeigen sich seine delikaten Noten von Beeren und Marmelade, eingepackt in rauchige Würzgerüche und Vanilletöne. Fein ausbalanciert mit bemerkbaren, aber unglaublich weichen und milden Tanninen, intensiver und komplexer Struktur. Eleganter, warmer und langanhaltender Nachhall.
Herstellung:	Die Trauben stammen zum überwiegenden Teil von Lehmböden der Rioja Alta, aber auch von den Kalkböden der Rioja Alavesa. Nach der Ernte werden die Trauben sanft gepresst und in Edelstahl tanks vergoren. Es folgt eine 16 bis 18 monatige Lagerung in amerikanischen Barriquefässern. Danach verfeinert sich der Wein noch mindestens zwei Jahre auf der Flasche, bevor er 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:	Passt hervorragend zu Wildgerichten, Confit de Canard, gegrilltem roten Fleisch oder Schinken. Wunderbar auch zu mittelaltem, nicht zu scharfem Käse. Trinktemperatur 16-18°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,5% Restzucker: < 2 g/l Säuregehalt: 3,4 g/l
Lagerfähigkeit:	10-12 Jahre
Auszeichnungen:	92 Punkte Decanter World Wine Awards für Jahrgang 2018. Goldmedaille Berliner Wein Trophy für Jahrgang 2016. 91 Punkte Wine Spectator für Jahrgang 2016.