

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: 2020
Enthält: Sulfite

Alkoholgehalt: 13,5%

Beschreibung: Ziegelfarben mit Rioja-typischen orangenen Nuancen. Im Gaumen zeigen sich seine delikaten Noten von Beeren

und Marmelade, eingepackt in rauchige Würzaromen 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 Edelstahltanks 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- Bereits im Jahr 1970 erntet "El Coto de Rioja" seine ersten Trauben in der Rioja, die ersten Weine kommen jedoch information: 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- Passt hervorragend zu Wildgerichten, Confit de Canard, gegrilltem roten Fleisch oder Schinken. Wunderbar auch zu

empfehlung: 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.