

Rioja "Coto de Imaz" Gran Reserva DOCa



Name:	Rioja "Coto de Imaz" Gran Reserva DOCa
Artikel Nr.:	9207
Hersteller:	El Coto de Rioja
Herkunft:	Spanien
Region:	Rioja
Rebsorte:	90% Tempranillo, 10% Graciano
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2018
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	14,0%
Beschreibung:	Tiefes Rubinrot in der Farbe. Komplexe, delikate und fein ausbalancierte Aromen von roten Beeren und Gewürzen, die von subtilen Noten von Leder, Kokosnuss, Vanille und getrockneten Früchten eingefasst werden. Elegant, weich mit runden Tanninen, dabei durchaus komplexer Charakter. Sensationeller Nachhall, der den Geschmack im Gaumen perfekt widergibt.
Herstellung:	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.
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:	Ein guter Begleiter zu Wild, gegrilltem Fleisch, Lamm oder Kalb. Auch gut mit intensiveren Käsesorten oder Schinken. Trinktemperatur 16-18°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 14,0% Restzucker: < 2 g/l Säuregehalt: 3,4 g/l
Lagerfähigkeit:	14-20 Jahre
Auszeichnungen:	95 Punkte Gold Decanter World Wine Awards für Jahrgang 2016. Goldmedaille IWSC für Jahrgang 2011. Goldmedaille Mundus Vini für Jahrgang 2010.