



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Rioja "Coto Real" Reserva DOCa



Name:	Rioja "Coto Real" Reserva DOCa
Artikel Nr.:	9213
Hersteller:	El Coto de Rioja
Herkunft:	Spanien
Region:	Rioja
Rebsorte:	Tempranillo, Mazuelo, Garnacha Tinta
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2019
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,5%
Beschreibung:	Tief Kirschfarben, zeigt sich der Wein in der Nase mit Noten von Pflaumen, Feigen und Marmelade. Im Gaumen äußerst delikat und komplex mit Aromen von roten und schwarzen Beeren, Gewürzen und dunkler Schokolade. Andeutungen von Tabak, Kaffee, Trüffel und Vanille vollenden das Geschmacksfeuerwerk. Mit mächtiger Struktur und cremigen Tanninen gut ausbalanciert. Im Finale Erinnerungen an Pfeffer, Walnuss und gebratenem Fleisch.
Herstellung:	Die Ernte erfolgt per Hand und nur die besten Trauben werden für diesen Wein verwendet. Bei Ankunft am Weingut werden die Trauben erneut auf ihre volle Reife geprüft und gegebenenfalls aussortiert. Es folgt eine Mazerationszeit von einer Woche, bevor die Gärung in 100 hl Tanks unter strikter Kontrolle stattfindet. Nach der alkoholischen Fermentation werden die Trauben gepresst und auf Fässer aus französischem Eichenholz gefüllt, in denen die malolaktische Fermentation stattfindet. Der Wein reift 20 Monate lang auf den Fässern. Bevor der Wein zusammengeführt wird, überprüfen die Önologen die Qualität jedes einzelnen Fasses. Für den Jahrgang 2010 haben lediglich 50 Fässer den Qualitätsansprüchen entsprochen, aus denen insgesamt 14.560 Flaschen abgefüllt werden konnten.
Herstellerinformation:	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.
Servierempfehlung:	Passt hervorragend zu Wild, Ente, Wildvögeln oder Schinken. Auch mit intensivem Manchego nicht zu verachten. Trinktemperatur 16-18°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,5% Restzucker: < 2,6 g/l Säuregehalt: 3,5 g/l
Lagerfähigkeit:	10-15 Jahre