MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Rioja "El Coto" Crianza DOCa Magnum in Holzkiste



Name:	Rioja "El Coto" Crianza DOCa Magnum in Holzkiste
Artikel Nr.:	9217
Hersteller:	El Coto de Rioja
Herkunft:	Spanien
Region:	Rioja
Rebsorte:	100% Tempranillo
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	1.5 Liter
Jahrgang:	2018
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Intensives Rubinrot von der berühmten Tempranillo Traube. Perfekte Kombination aus roten Beeren und den feinen Vanillenuancen von der Barriquelagerung. Dabei weiche Tannine und ausgezeichnete Struktur. Langer Nachhall, der von frischer Frucht begleitet wird. Nicht zu komplex, sehr harmonisch und weich.
Herstellung:	Die Trauben stammen von den kalkhaltigen Böden der Rioja Alavesa. Nach der Pressung erfolgt die Fermentation in Edelstahltanks. Danach verfeinert sich der Wein zwischen 12 und 14 Monaten in neuen amerikanischen Barriquefässern à 225 Litern, bevor er abgefüllt wird und mindestens weitere 6 Monate auf der Flasche lagert.
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:	Aufgrund der perfekten Balance kann der El Coto Crianza als "Allrounder bezeichnet werden: Er passt zu Fisch, Pasta, Reisgerichten und hellem Fleisch ebenso wie Chorizo, Kalb oder mildem Käse. Trinktemperatur 16-18°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,5% Restzucker: < 2 g/l Säuregehalt: 3,5 g/l
Lagerfähigkeit:	6-8 Jahre

© 2024 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.