MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Halbflasche Rioja "El Coto" blanco DOCa



Name:	Halbflasche Rioja "El Coto" blanco DOCa
Artikel Nr.:	9285
Hersteller:	El Coto de Rioja
Herkunft:	Spanien
Region:	Rioja
Rebsorte:	100% Viura
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.375 Liter
Jahrgang:	2025
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	12,0%
Beschreibung:	Klar und brillant gelblich mit grünliche Spuren in der Farbe. Intensiver und aromatischer Geschmack von begeisternder Harmonie und Struktur, dabei frisch und zart. Angenehme Säure mit überraschendem Finale von Zitronen und grünen Äpfeln!
Herstellung:	Die Viura Trauben werden sanft gepresst und dann einer gekühlten Mazerationsperiode von 12-24 Stunden unterzogen. Die Fermentation wird unter kontrollierter Temperatur während 15 Tagen durchgeführt. Der Wein wird jung und frisch abgefüllt und sofort nach Abfüllung für den 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:	Bei 7-8ºC ein hervorragender Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten oder Gemüse wie Spargel. Ein idealer Aperitif!
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,0% Restzucker: 3 g/l Säuregehalt: 4,5 g/l
Lagerfähigkeit:	2-3 Jahre

© 2026 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.