MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Rioja "El Coto" Verdejo DOCa



Name:	Rioja "El Coto" Verdejo DOCa
Artikel Nr.:	9201
Hersteller:	El Coto de Rioja
Herkunft:	Spanien
Region:	Rioja
Rebsorte:	100% Verdejo
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2025
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	11,5%
Beschreibung:	Andeutungen von tropischen Früchten und Fenchel, angenehme Säurestruktur, frisch und harmonisch. Verführerisch floral mit für Verdejo überraschend dezenter Säurestruktur, weich mit klassischer Frucht.
Herstellung:	Die Trauben stammen von Weinbergen auf 750m über dem Meeresspiegel, die eine Nord-Ost-Ausrichtung haben und deren Terroir vornehmlich aus steinigen Böden besteht. Fermentation bei kontrollierten Temperaturen von 16°C mit anschließender Lagerung auf den Hefen für mindestens einen Monat.
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:	Ideal zu frischem Fisch, Krustentieren, Reis- und Pastagerichten. Empfohlene Trinktemperatur 10°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 11,5% Restzucker: 1,2 g/l Säuregehalt: 3,9 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 3 Jahre

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