MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Rioja "El Coto" Blanco Semidulce DOCa

Name:	Rioja "El Coto" Blanco Semidulce DOCa
Artikel Nr.:	9214
Hersteller:	El Coto de Rioja
Herkunft:	Spanien
Region:	Rioja
Rebsorte:	55% Chardonnay, 45% Viura
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	lieblich
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2024
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	11,0%
Beschreibung:	Feinherb mit tropischen Aromen von Ananas und Zitrusfrüchten, überraschend frisch und rund. Ein fruchtbetonter Wein mit zarten Anklängen von Honig.
Herstellung:	Die speziell für diesen Wein von den besten Lagen ausgewählten Trauben werden bei niedrigen Temperaturen gepresst und durch Trockeneis vor Oxidation geschützt. Der Most wird statisch geklärt und die Rebsorten werden separat bei kontrollierten Temperaturen von 16°C fermentiert. Sobald der Most eine Balance zwischen Geschmack und Zuckergehalt erreicht hat, wird die Fermentation durch niedrige Temperaturen und den Einsatz von Trockeneis gestoppt.
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:	Exzellent zu Entrées und Appetizern, Käse und frischen Früchten sowie zum Dessert. Empfohlene Serviertemperatur 7-8°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 11,0% Restzucker: 26 g/l Säuregehalt: 3,5 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 3-5 Jahre

© 2025 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.