MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Rioja "El Coto" Chardonnay 875m

Name:	Rioja "El Coto" Chardonnay 875m
Artikel Nr.:	9216
Hersteller:	El Coto de Rioja
Herkunft:	Spanien
Region:	Rioja
Rebsorte:	Chardonnay
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2022
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Eleganter Chardonnay mit ausdrucksvoller Frucht sowie subtilen Anklängen von Ananas. Aromatisch komplex, finessereich und samtig fein.
Herstellung:	Die besondere Höhe der Weinberge der Finca Carbonera von bis zu 875m geben diesem Chardonnay seinen Namen. Sie stellen den höchsten Weinberg der Rioja dar. Die Trauben werden kalt mazeriert und sanft gepresst, der Kontakt mit Sauerstoff wird zu diesem Zeitpunkt weitgehend vermieden. Die Gärung erfolgt bei kontrollierten Temperaturen von 16°C, um das maximale Aromapotenzial des Chardonnays zu entfalten. Für die Fermentation werden neue, ungeröstete Fässer aus französischer Eiche verwendet. Die Hefen werden während des Gärungsprozess aufgerührt, wodurch der Wein seine Fruchtigkeit erhält und zusätzlich an Komplexität gewinnt.
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:	Ausgezeichnet zu frischem Fisch, Meeresfrüchten oder einer herzhaften Paté. Empfohlene Trinktemperatur 10-12°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0% Restzucker: <4,0 g/l Säuregehalt: 3,5 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 3-5 Jahre

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