MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Rioja "El Coto" Tempranillo 875m DOCa



Name:	Rioja "El Coto" Tempranillo 875m DOCa
Artikel Nr.:	9229
Hersteller:	El Coto de Rioja
Herkunft:	Spanien
Region:	Rioja
Rebsorte:	Tempranillo
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75
Jahrgang:	2021
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	14,0%
Beschreibung:	Frisch und fruchtig intensiv mit angenehmer Säure und feinen Aromen von Kirschen, roten Beeren sowie dezenten Anklängen von Mocca und Kakao.
Herstellung:	Die Rebstöcke wurden in den 1990ern gepflanzt und waren die ersten im Anbaugebiet Rioja auf einer Höhe von bis zu 875 Metern. Hier profitieren sie von insgesamt kühleren Temperaturen und größeren Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Auf den abschüssigen Böden der Lagen hat sich Gestein abgelagert, das die Gesundheit der Reben und dem Reifeprozess der Trauben positiv beeinflusst. Nach der manuellen Lese werden die reifen Trauben zur Kellerei transportiert. Während der alkoholischen Fermentation werden die delikaten aromatischen Eigenschaften der Rebsorte sanft extrahiert und bei der anschließenden malolaktischen Gärung in Fässern perfekt in die Tanninstruktur eingebunden. Zur Reifung lagert der junge Wein weitere 9 Monate in Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche.
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 Gegrilltem, Schinken und reifen Käsesorten. Empfohlene Trinktemperatur 14-16°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 14,0%
Lagerfähigkeit:	ca. 6-8 Jahre
Auszeichnungen:	92 Punkte James Suckling für Jahrgang 2019.

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