



MAX PIEHL  
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

# Rioja "Coto de Imaz" Blanco Reserva DOCa



|                        |   |
|------------------------|---|
| Name:                  | Rioja "Coto de Imaz" Blanco Reserva DOCa  |
| Artikel Nr.:           | 9231  |
| Hersteller:            | El Coto de Rioja  |
| Herkunft:              | Spanien   |
| Region:                | Rioja   |
| Rebsorte:              | Chardonnay  |
| Farbe / Art:           | weiß  |
| Geschmack:             | trocken   |
| Inhalt:                | 0.75  |
| Jahrgang:              | 2019  |
| Enthält:               | Sulfite   |
| Alkoholgehalt:         | 12,0%   |
| Beschreibung:          | Ein intensiver und ausdrucksvoller Wein mit angenehm fruchtigen und floralen Aromen und Noten von Orangenblüten, Honig sowie präsenten Spuren von Vanille. Wunderbar geschmeidig und komplex mit bleibendem Nachhall.   |
| Herstellung:           | Die Rebstöcke stehen auf einer Höhe von bis zu 875 Metern. Die Chardonnay-Trauben werden entrappt, kalt mazeriert und schonend gepresst. Durch kurze Wege während der Vinifikation wird eine Oxidation des Leseguts vermieden. Die alkoholische Gärung erfolgt in Edelstahltanks bei kontrollierten Temperaturen von 16° C, um das gesamte aromatische Potenzial der Rebsorte zu entfalten. Der Wein reift 12 Monate in neuen, nicht gerösteten französischen Eichenfässern, und die Hefe wird zu Beginn der Reifung regelmäßig stärker gerührt (Battonage), um die Fruchtigkeit zu erhalten und die Komplexität, Geschmeidigkeit und Lagerfähigkeit zu verbessern. Abschließend ruht der Wein mindestens weitere 12 Monate auf den Flaschen und entwickelt sein charakteristisches Bouquet.  |
| Herstellerinformation: | 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. |
| Servierempfehlung:     | Wunderbar zu Pasta, aromatisch-fleischigen Fischgerichten oder Paella. Empfohlene Trinktemperatur 10-12°C.  |
| Analysewerte:          | Alkoholgehalt: 12,0%  |
| Lagerfähigkeit:        | ca. 4-5 Jahre   |