MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Rioja "El Coto" Crianza Organic DOCa



Name:	Rioja "El Coto" Crianza Organic DOCa
Artikel Nr.:	9235
Hersteller:	El Coto de Rioja
Herkunft:	Spanien
Region:	Rioja
Rebsorte:	Tempranillo
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2019
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,0%
Beschreibung:	Tiefes Rubinrot. Ausdrucksvolle Aromen von roten Früchten mit balsamischen Anklängen. Sanft und rund mit wunderbarer Tanninstruktur, lebhaft mit einem bleibenden Abgang.
Herstellung:	Die Trauben stammen von Weinbergen, die mit Hilfe tradierter, natürlicher Methoden vor Schädlingen geschützt werden, wodurch auf den Einsatz von klassischen Pflanzenschutzmitteln verzichtet werden kann. Nach der Ernte der reifen Trauben und der Entrappung erfolgt die Fermentation bei streng kontrollierten Temperaturen. Im Anschluss reift der junge Wein mindestens 12 Monate lang in 225 Liter Fässern aus Amerikanischer Eiche. Auch bei der Verpackung wurde auf die ökologische Vertretbarkeit geachtet. Die Kapseln bestehen aus Bio-Polyethylene (biologisch abbaubarer Kunststoff) und Acrylfarben, die Flaschen sind die leichtesten auf dem Markt, das Etikett besteht zu 15% aus dem Fruchtfleisch von Zitrusfrüchten und 40% Altpapier und der Karton ist PEFC- und FSC-zertifiert.
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:	Vielseitig zu kombinieren, zu rotem Fleisch und allerlei Gegrilltem, aber auch interessant zu Reisgerichten, Eintöpfen oder zu Käse. Empfohlene Trinktemperatur 16-18°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0% Restzucker: < 2 g/l Säuregehalt: 3,5 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 5-7 Jahre
Auszeichnungen:	90 Punkte Tim Atkin für Jahrgang 2019.

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