



EL COTO DE RIOJA

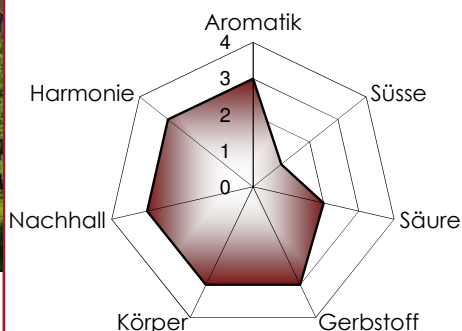
„Coto de Imaz“ Reserva DOCa Rioja

Harmonisch - füllig - feinfruchtig

Herkunft	Spanien, Rioja Alta, DOCa
Rebsorte	Tempranillo
Produzent	Bodega El Coto de Rioja, Oyón (Al) www.elcoto.com
Ausbau	Ausbau 16 Mte. in Barriques aus ameri- kanischer Eiche, anschliessend 36 Mte. Reifung in der Flasche bevor der Wein die Kellerei verlässt
Über den Wein	Tempranillo hat viele Gesichter. Die Weine können in der Jugend verführ- erisch fruchtig und trinkfreudig sein. Im Barrique ausgebaut, als Reserva, reifen sie zu einem sehr langlebigen Wein heran. Die sortenspezifischen Eigenschaften (dickschalige Beeren, kräftiges „Rückgrat“) lassen dem Oenologen Freiraum, sein Talent und seine Kreativität zu beweisen. Der Anbau, die Weinbereitung und die Vermarktung wird streng über- wacht. So darf diese Reserva frühes- tens im vierten Jahr nach der Lese in den Verkauf.
Jahrgang	2011
Alkohol	13.5 % vol.
Verschlusstyp	Hochwertiger Naturkorken
Genussreife	ab 2015 Degustation: 24.05.2016
Trinktemperatur	16 - 18 °C
Passt zu	Lammnierstück nach Peking Art mari- niert in Reiswein, Hohrückensteak mit provenzalischem Gemüse und Brat- kartoffeln



Erhältlich in
50cl/75cl/150cl



Farbe	Dichtes, brillantes Rubin, violetter Schimmer, farbdicht
Aromatik Intensität	Typische Aromatik von reifen, samtigen Pflaumennoten, Feigen, Dörrobst, Agrumenfeine erdige Nuance nach Unterholz, subtile Ausbaunote, feine Würze
Körper	Sehr langer Auftakt, verführerische Fruchtsüsse, kräftiger Körper, gute Gerbstoffe, feine, noch präsen- te Säure, im Nachhall wunderbar aroma- tisch
Qualität	Harmonischer, fülliger Wein von gros- ser Qualität mit Potenzial