



## El Coto, Coto de Imaz, DOC, Gran Reserva, 2012, Rioja

Spanien - Rioja

Elegant und weich mit komplexem Charakter und wunderbarem Finale.

Jahrgang 2012 - 0,75 Liter - Vol 14,0%

Enthält Sulfite

€ 26,60 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 19,95**

**Artikel:** 2012 Coto de Imaz Gran Reserva DOC El Coto de Rioja

**Land:** Spanien

**Anbaugebiet:** Rioja

**Kategorie:** Rotwein

**Klassifizierung:** Gran Reserva DOC

**Erzeuger:** El Coto de Rioja

**Rebsorte:** 100% Tempranillo

**Beschreibung:** Tiefes Rubinrot in der Farbe. Komplexe, delikate und fein ausbalancierte Aromen von roten Beeren und Gewürzen, die von subtilen Noten von Leder, Kokosnuss, Vanille und getrockneten Früchten eingefasst werden. Elegant, weich mit runden Tanninen, dabei durchaus komplexer Charakter. Sensationeller Nachhall, der den Geschmack im Gaumen perfekt wiedergibt.

**Alkohol:** 14,0%

**Trinktemperatur:** 16 - 18 °C

**Serviervorschläge:** Zu gebratenem Lamm, Wild, Kalb- oder Rindfleisch. Ebenso zu Schinken oder kräftigem Käse.

### Weinbereitung:

Die Trauben stammen zum überwiegenden Teil von den Reben der lehmhaltigen Rioja Alta, aber auch von den kalkhaltigen Böden der Rioja Alavesa. Nach der sanften Pressung bleibt der Most noch relativ lange auf den Schalen. Die Vergärung findet für die Dauer von 21-30 Tagen in Edeltanktanks statt. Dadurch wird eine gute Balance zwischen Frucht und Tanninen sichergestellt. Der Wein lagert dann mindestens 24 Monate in Barriquefässern aus amerikanischer Eiche, bevor er abgefüllt wird. Dann folgt eine zweijährige Verfeinerung auf der Flasche. Erst dann wird er zum Verkauf freigegeben.

### Herstellerinformation:

"El Coto de Rioja" entstand als ein Projekt mehrerer weinaffiner Investoren mit dem Ziel, eine hochwertige Rioja Marke zu entwickeln. 1975 kamen die ersten Weine auf den Markt. Die Bodega befindet sich in Oyón (Álava) und erstreckt sich heute über eine Gesamtfläche von 110.000 qm, von denen mehr als 50.000 qm überbaut sind. Die Weinberge befinden sich in Cenicero (Rioja Alta), in der Nähe des Flusses Najerilla. Sie sind nach Nordosten ausgerichtet. Dort herrschen Lehmböden vor. Der Rest der Trauben stammt von ausgewählten Winzern der Rioja Alavesa. El Coto gehört inzwischen zu den renommiertesten Weingütern des Riojas.

### Produktdetails

#### Zutaten/Allergene

**Allergene:** Sulfite

#### Weitere Angaben

**Ursprungsland:** Spanien

**Unternehmen:** El Coto de Rioja, S.A.

**Anschrift:** Camino Viejo de Logroño, 26 - 01320 Oyón (Álava) España

## Datenblatt : El Coto

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 01.01.2021