



EL COTO DE RIOJA

El Coto Blanco

Rioja DOCa

Harmonisch - kräftig - überraschend

Herkunft	Spanien, Rioja Alavesa, DOCa
Rebsorte	Viura
Produzent	Bodega El Coto de Rioja, Oyón (Al) www.elcoto.com
Ausbau	Konsequente Kaltgärung, Ausbau im Edelstahltank, anschliessend Reifung in der Flasche
Über den Wein	Im Rioja scheiden sich die „Weissweingeister“, seit 2007 sechs weitere weisse, auch internationale Traubensorten in den Sortenspiegel aufgenommen wurden. Viura, eine autochthone Rebe, belohnt den Kellermeister mit dichter Aromatik und Eleganz, wenn er ihr die verdiente Aufmerksamkeit schenkt. Gebietstypische Sorten verleihen einer Region Individualität und Qualität. Sie sind ein Trumpf, wenn es darum geht, neues Interesse in der Weinwelt zu wecken.
Jahrgang	2015
Alkohol	12.5 % vol.
Verschlussstyp	Drehverschluss
Genussreife	ab 2016 Degustation: 04.02.2016
Trinktemperatur	7 - 8 °C
Passt zu	Apéritif, Tortilla und geräuchertem Lachs, Omelett mit sommerlichen Gartenkräutern, Chèvre chaud, gratinierten Austern, Carpaccio von Jakobsmuscheln mit einem Hauch von getrockneten, gemahlene Agrumenzesten



Erhältlich in
75 cl

	Farbe	Schillerndes, sehr helles Gold, hauchfeine grau-grün Reflexe
	Aromatik Intensität	Intensive Nase, frische Agrumena- romen im Wechsel mit exotischen Nuancen, reifer Kaki, Bananen, herbe mineralisch- erdigen Note, dezent vegetal, Buchs, schöne balsamische Note im Finale
	Körper	Frischer, sehr langer Auftakt, mittel- kräftig und präsent im Gaumen, an- gezeigte Mineralität, setzt fein herber Akzent
	Qualität	Harmonisches „Mouthfeeling“- ein Wein, der perfekt zur sommerlichen Küche passt

