



# 2021 Rioja Crianza DOCa

Wild-Wy El Coto

|                            |                        |
|----------------------------|------------------------|
| <b>Typ</b>                 | Rot                    |
| <b>Herkunft</b>            | Rioja, El Coto         |
| <b>Produzent</b>           | El Coto                |
| <b>Qualitätsstufe</b>      | DOCa                   |
| <b>Ausbau</b>              | 12 Monate im Barrique  |
| <b>Ausschanktemperatur</b> | 16 - 18 °C             |
| <b>Trinkreife</b>          | 6 - 8 Jahre nach Ernte |
| <b>Alkoholgehalt</b>       | 13.5 %                 |
| <b>Traubensorten</b>       | Tempranillo            |
| <b>Grösse</b>              | 50cl                   |
| <b>Artikelnummer</b>       | 00660776               |

## Bemerkungen

Rioja ist heute noch für viele Weinliebhaber ein Synonym für spanischen Wein. Ihren Namen hat die Region vom Río Oja, einem Nebenfluss des Ebro. Das Weinbaugebiet ist in drei Zonen unterteilt: Alta, Oriental und Alavesa. Nach der Ernte werden die Trauben auf 10°C gekühlt und 3 Tage lang eingemaischt, anschliessend folgt die Gärung bei 25°C für mindestens 7 Tage, damit erreichen die Winzer die süsseren Tannine.

## Passt zu

Zu Wildgeflügel, Leberli mit Rösti, Boeuf Stroganoff, leichte Käsesorten, Reisgerichte.

## Degustationsnotizen

Reif-fruchtige Aromen nach Erdbeeren, deutlich röstige Ausbaunote nach Kaffee und Vanille, feines Holz, schön frisch-krautiger Hauch, feines Unterholz. Dem angenehmen, langen Auftakt folgen austarierte Säure und samtige Gerbstoffe, schöne intensive Gaumenaromen,

weicher, lang anhaltender Abgang. Gesamteindruck Harmonischer,  
sehr ausgewogener Wein mit hoher Fruchtkonzentration -  
einkulinarischer Allrounder.