



2015

El Coto de Imaz Reserva

Bodegas El Coto - Rioja

Im Glas strahlt ein sauberes Kirschrot mit granatroten Rändern. In der Nase ein wahres Konzert von Aromen mit klarer Linie reifer Waldfrucht und feiner Schokolade. Am Gaumen kräftig mit reifen Tanninen, ausgewogener Säure und glasklarer, kühler Struktur. Der Coto de Imaz Reserva öffnet seine Aromen schnell im Glas und erfüllt alle Erwartungen einer gereiften Tempranillos mit Eleganz und Kraft.

Weinstil	komplex & elegant
Geschmack	trocken
Rebsorte	Tempranillo
Holzfass	17 Monate
Trinktemperatur	16°
Alkoholgehalt	13,5 %
Säure	3,5 g/l
Restzucker	2,0 g/l

0,75l - 11,90 €

enthält Sulfite - Preis Abholung inkl. MWSt.