



El Coco Tinto

Tempranillo, Entalkoholisiert / désalcoolisé, Finca 3 Palos

Goru-Tempranillo mit südspanischer Lebensfreude

Beschreibung:

Diese alkoholfreie rote Spanier wird aus 100% Tempranillo-Trauben hergestellt und anschließend durch Vakuumdestillation entalkoholisiert. So bleiben die intensiven Aromen und Geschmacksnoten der Traube erhalten – bei vollständiger Alkoholfreiheit.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Granatrot vom Rand bis zur Mitte. An der Nase rote und schwarze Waldbeeren, roter Apfel und eine subtile Note von exotischen, warmen Gewürzen. Weiter auch Aromen von roter Kirsche und Johannisbeergelee. Am Gaumen mit Harmonie und charmanter Frische.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 12 bis 13°C.

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Entalkoholisiert / désalcoolisé

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 1372724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

El Coco Tinto

Tempranillo

Entalkoholisiert / désalcoolisé

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Mundus Vini Silver/, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Tempranillo
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Servier:	Für den optimalen Genuss von Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 12 bis 13°C.