



## 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.

### **Aromenprofil:**

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

### **Temperatur:**

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:** 1372723

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **El Coco Tinto**

Tempranillo  
Entalkoholisiert / désalcoolisé

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Ratings:</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Tempranillo
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 12 bis 13°C.