



Cuvée Rouge N° 2

Entalkoholisiert / désalcoolisé, Kolonne Null

Temperamentvolles Bouquet ganz ohne Alkohol

Beschreibung:

Die Cuvée Rouge No.2 entsteht aus einer sorgfältigen Auswahl der besten Trauben, die mit Leidenschaft und Sorgfalt nach spanischer Weinbautradition kultiviert werden. Sie kombiniert Stärke und Frische in einer perfekten Balance und bietet ein beeindruckendes Geschmackserlebnis.

Degustationsnotiz:

Roter entalkoholisierter Wein auf Basis eines kräftigen Rotweins aus Spanien. Dem kräftigen und aromatischen Grundwein wird mittels schonender Vakuumdestillation der Alkohol entzogen. So büßt er kaum Aromen ein und zeigt am Gaumen wunderbare Frucht dunkler Beeren, gewisse Vollmundigkeit mit einem dezenten Touch von Eichenholz.

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 fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Kolonne Null

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): Tempranillo, Syrah

Artikelnummer: 13741--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cuvée Rouge N° 2

Entalkoholisiert / désalcoolisé
Kolonne Null

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	Tempranillo, Syrah
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Servier:	Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.