



## 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 Johannisbeergelée. 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:

Gekühlt bei 12-13 Grad servieren

**Herkunftsland:** Spanien

**Produzent:** Entalkoholisiert / désalcoolisé

**Ausbau:** im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 100% Tempranillo

**Artikelnummer:** 1372724

EL COCO

SPANISH  
DEALCOHOLIZED  
RED WINE

0,0% VOL.

TINTO DESALCOHOLIZADO  
TEMPRANILLO

## **Einstekkarte für Weinregalclips**

Größe: A7 74x105

### **El Coco Tinto**

Tempranillo  
Entalkoholisiert / désalcoolisé

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Ratings:</b>	Mundus Vini Silver/, 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>	Gekühlt bei 12-13 Grad servieren