



El Coco Tinto

Tempranillo, Entalkoholisiert / désalcoolisé, Finca 3 Palos

La joie de vivre du sud de l'Espagne dans ce Tempranillo de Goru

Beschreibung:

Ce vin sans alcool est élaboré à partir de 100% de raisins Tempranillo et est ensuite désalcoolisé par distillation sous vide. Ainsi, les arômes et les saveurs intenses du raisin sont préservés - avec une absence totale d'alcool.

Degustationsnotiz:

Rouge grenat lumineux du disque jusqu'au centre. Au nez, baies sauvages rouges et noires, pomme rouge et délicate note d'épices exotiques chaudes. Viennent ensuite des nuances de cerise rouge et de gelée de groseille. Bouche harmonieuse et d'une agréable fraîcheur.

Accompagne idéalement:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages

Servierempfehlung:

Frais, entre 12 et 13 degrés

Pays d'origine:	Espagne
Produzent:	Entalkoholisiert / désalcoolisé
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	1372724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

El Coco Tinto

Tempranillo

Entalkoholisiert / désalcoolisé

Herkunft:	Espagne
Notation:	Mundus Vini Silver/, Score 18/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Servier:	Frais, entre 12 et 13 degrés