

Cero Coma Blanco - alkoholfrei

Erzeuger: Vicente Gandía

Art. Nr.: 211.000

Herkunftsland: Spanien

Region: Valencia

Ort des Gutes: Chiva, Valencia



Auszeichnungen

Weinwelt Verkostung: Best Buy White

Weingut / Erzeuger

Das Familienweingut blickt auf eine über 100 Jahre Tradition zurück. Seit 1885 dreht sich bei der Familie Gandía alles um Wein und den Weinanbau. Dabei ist jede Generation (4. Generation aktuell) von einem neuen, frischen Innovationsgeist getrieben. Sie waren die ersten, die 1971 Wein in Valencia kommerzialisierten. Seitdem wachsen sie durch strategischen Zukauf von Marken wie Castillo de Liria, Hoya de Cadenas Estate und vielen mehr. Mittlerweile sind sie das größte Weingut in Valencia.

Zentrale Kernpunkte der Wein-Philosophie der Familie Gandía sind die nachhaltige Landwirtschaft, moderne Weinproduktion sowie der Schutz und die Entwicklung regionaler Rebsorten. Der Innovationsdrang ist dabei Antreiber in allen Geschäftsbereichen. Vicente Gandia Winery ist entsprechend seiner nachhaltigen Ausrichtung gegenüber der Natur und den Rahmenbedingungen innerhalb aller internen Prozesse nach internationalem Standard ISO 14001 zertifiziert.

Eine logische Konsequenz der innovativen Ausrichtung ist die neueste Marke: CERO COMA. Übersetzt bedeutet das "NULL KOMMA" und zeigt sofort, was in ihr steckt - oder eben nicht!

Die entalkoholisierte Line CERO COMA steht für fruchtvollen, süffigen spanischen Weingenuss ganz ohne Alkohol. Auffällig, poppig und klar bedient CERO COMA zielgerecht den Trend hin zu einem alkoholfreien Lebensgefühl. Der Markt ruft, die Vicente Gandia Winery antwortet! Alkoholfrei aus Valencia, Spanien.

Beschreibung

Farbe: gelb mit grünen Reflexen

Rebsorte: Macabeo

Charakteristik: Goldgelb mit grünen Reflexen schimmert der BLANCO im Glas. Am Gaumen liegen florale und fruchtige Aromen in angenehmer Balance. Grüner Apfel, Pfirsich und feine Vanille Noten strömen in die Nase. Herrlich süffig im Abgang.

Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit: 3 Jahre

Alkoholgehalt: 0 % vol.

Restzucker: 80 g/l

Gesamtsäure: 5,9 g/l

Gastromische Empfehlungen

Begleitet scharf angebratene Fischgerichte, Nudeln und Meeresfrüchte

Stand: 04.06.2026 21:02 Uhr