

Cero Coma Tinto - alkoholfrei

Erzeuger: Vicente Gandía

Art. Nr.: 211.001

Herkunftsland: Spanien

Region: Valencia

Ort des Gutes: Chiva, Valencia



Auszeichnungen

International Wine and Spirit Competition: Silber (Jg. 2022)

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 entalkoholierte 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: rot mit violetten Reflexen

Rebsorte: Monastrell, Shiraz

Charakteristik: Kirschrote Farbe mit violetten Schatten. Reife rote Frucht mit dezenten Holznoten in der Nase. Fruchtvoll ausgewogenes Säurespiel am Gaumen mit überraschend frischem Finish. Ein alkoholfreier Roter der zu überzeugen weiß!

Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit: 2 Jahre

Alkoholgehalt: 0 % vol.

Restzucker: 100 g/l

Gesamtsäure: 4,5 g/l