

Cero Coma Sparkling - alkoholfrei

Erzeuger: Vicente Gandía

Art. Nr.: 211.002

Herkunftsland: Spanien

Region: Valencia

Ort des Gutes: Chiva, Valencia



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

Rebsorte: Macabeo

Charakteristik: klare konzentrierte Perlage, in der Nase präsentiert er sich mit frischen Aromen von Aprikose und dezenter Vanille, am Gaumen eine angenehme Süße von Quitte und Honig bei gut eingebundener Säure, fruchtig-lieblicher Nachhall

Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt: 0 % vol.

Restzucker: 80 g/l

Gesamtsäure: 5,5 g/l

Stand: 20.07.2026 17:14 Uhr