



Andere Viña Albali Cabernet Tempranillo entalkoholisiert

Aus unseren sonnengereiften Weinbergen in Spanien stammt diese fruchtige Cuvee, die Rebsorten sind Cabernet Sauvignon und Tempranillo. Eine innovative Technologie entfernt sanft den größten Teil des Alkohols, ohne die natürlichen Aromen zu beeinträchtigen. Dieses Getränk hat den ganzen Geschmack des Weins, aber keinen



Alkohol.

Regionen

Die Region Kastilien – La Mancha, die sich auf der zentralen Hochebene des spanischen Festlands erstreckt, ist das weltweit größte zusammenhängende Weinanbaugebiet. Sowohl reinsortige Weine als auch Traubensäfte, Most und Sangrias werden in dieser fantastischen Weinregion hergestellt. Airén und Tempranillo sind die beiden typischsten Rebsorten dieser Region.

TRAUBE

Cabernet Sauvignon und Tempranillo

STIL

Desalkoholisiertes Getränk auf Weinbasis.

ALKOHOLGEHALT

<0,5% (entalkoholisierter Wein).

TRINKTEMPERATUR

Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und in zwei Tagen verbrauchen.

Verkostungsnotizen

Kirschrot, violette Ränder und Aromen von Pflaumen, roten Früchten und Johannisbeeren, typisch für die Sorten Tempranillo und Cabernet Sauvignon. Am Gaumen ist er angenehm und weich, mit einem leichten, fruchtigen und ausgewogenen Abgang.

Speiseempfehlung

Es ist perfekt, um mit leichten Tapas, weißem Fleisch und Käse zu genießen.

Technische Information

Alkohol wird aus Wein durch einen nicht aggressiven, komplexen und raffinierten Prozess gewonnen, um den Verlust von aromatischen Verbindungen und Eigenschaften der ursprünglichen Rebsorte zu vermeiden. Die Qualität und die organoleptischen Eigenschaften des Endprodukts werden dabei nicht beeinträchtigt, so dass ein Wein mit einem Alkoholgehalt von <0,5% von hoher Qualität und ausdrucksstarken, frischen und intensiven Aromen entsteht.