L'Arjolle Côtes de Thongue Equinoxe Zéro Cabernet-Merlot Rouge alcoholvrij

Languedoc - Frankrijk

Na de succesvolle introductie van de L'Arjolle Zéro's is François Teisserenc blijven experimenteren met waardige alcoholvrije wijnalternatieven. Met de Equinoxe Zéro Rouge heeft François zichzelf opnieuw overtroffen. Waar hij zijn eerdere Zéro's baseerde op de fruitrijke Equilibre-wijnen, heeft hij voor deze rode Zéro de nog luxere, eikengerijpte Equinoxe als uitgangspunt genomen. Het is een assemblage van cabernet en merlot, die na de vergisting is opgevoed in eikenhouten vaten en waar tot slot de alcohol uit verwijderd is. Waar dat meestal een lichtere smaak en structuur oplevert, compenseert de eikenhoutrijping daar in dit geval fraai voor. Naast de rijpe fruittonen, proef je ook mooi gedoseerde tonen van cederhout en mokka. Ook geeft de houtrijping meer vulling en structuur. Kortom, een waardig alternatief voor echte rode wijn!



Proefnotitie

Jeugdige, robijnrode kleur en een geur van pruim, zwarte bes, mokka en karamel. Sappig en vol van smaak met donker fruit, poederige tannines en een evenwichtige frisheid. De finale is soepel met tonen van laurier en ceder.

Drinken bij

Mooi alcoholvrij alternatief voor rode wijn. Prima om zo te drinken, bij de borrel of bij maaltijdsalades, quiche en carpaccio. Licht gekoeld het best van smaak.

Houdbaarheid

Op z'n mooist tot circa twee jaar na botteling (zie houdbaarheidsdatum op het etiket).

Druivenrassen

Merlot, Cabernet Sauvignon

Persoonlijke proefnotitie

Terra Vitis
Observer, respecter pour produire

Twentsch Wijnhuis (onderdeel van Vinus Vita BV)
Denekamperweg 148
7661 RL Vasse
0541-680279
www.twentschwijnhuis.nl