



## El Coco Blanco

Entalkoholisiert / désalcoolisé, Finca 3 Palos

Voller Moscatel-Geschmack von Goru

**Beschreibung:**

Dieser alkoholfreie Weisse wird zu 100% aus der aromatischen Moscatel-de-Alejría-Trauben hergestellt und anschließend durch Vakuumdestillation entalkoholisiert. So bleiben die intensiven Aromen und Geschmacksnoten der Traube erhalten.

**Aromenprofil:**

Zartes Gelb mit grünlichen Reflexen. An der Nase reife Zitrusfrucht, gelbe Steinfrucht und eine entzückende, florale Note. Weiter eine Nuance von tropischer Frucht und getrockneter Rosenblüte. Am Gaumen mit Harmonie und charmanter Frische.

**Passt zu:**

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

**Herkunftsland:** Spanien

**Produzent:** Finca 3 Palos

**Ausbau:** im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 100% Moscatel

**Artikelnummer:** 1377124

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **El Coco Blanco**

Entalkoholisiert / désalcoolisé  
Finca 3 Palos

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Ratings:</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Moscatel
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.