



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-Alejandría-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: 1377123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

El Coco Blanco

Entalkoholisiert / désalcoolisé
Finca 3 Palos

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