



El Coco Blanco

Entalkoholisiert / désalcoolisé, Finca 3 Palos

Le goût généreux du Moscatel signé Goru

Beschreibung:

Ce vin est élaboré à 100 % à partir de raisins aromatiques Moscatel-de-Alejandría et est ensuite désalcoolisé par distillation sous vide. Ainsi, les arômes et les saveurs intenses du raisin sont conservés - avec une absence totale d'alcool.

Degustationsnotiz:

Jaune tendre aux reflets tirant sur le vert. Au nez, agrumes mûrs, fruits jaunes à noyau et une délicieuse note florale. Viennent ensuite des nuances de fruits tropicaux et de pétales de rose séchés. Bouche harmonieuse et d'une agréable fraîcheur.

Accompagne idéalement:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries

Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine: Espagne

Produzent: Finca 3 Palos

Elevage: en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 100% Moscatel

Artikelnummer: 1377123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

El Coco Blanco

Entalkoholisiert / désalcoolisé
Finca 3 Palos

Herkunft:	Espagne
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Moscatel
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés