

Aceite de Oliva KORONEIKI Virgen Extra 0,5l

Die Koroneiki-Olive kommt ursprünglich aus Griechenland und ist dort die häufigste Öl-Olive des Landes. Die Sorte ist seit mehr als 3.000 Jahren im Anbau und gilt als eine der besten der Welt. Sie eignet sich nicht für den Anbau in modernen Hochleistungsplantagen, sondern muss in Handarbeit bewirtschaftet werden. Dafür liefert sie beste Qualität und besticht durch einen sehr hohen Gehalt der wertvollen ungesättigten Fettsäuren. Bei Enguera wird dieses Native Olivenöl Extra aus einer Auswahl der besten Oliven der Sorte Koroneiki hergestellt, die in den Olivenhainen der Sierra de Enguera grün geerntet werden. Intensiver Duft mit einem fruchtigen, leicht zitronigen Aroma.

MHD: 18.02.27

Erzeuger:	Bodegas Enguera
Anbaugebiet:	Spanien
Rebsorte:	Koroneiki
Temperatur:	18°C
Lagerzeit:	
Weinart:	Feinkost
Land:	Spanien
Qualität:	
Geschmack:	
Vegan:	ja
Passt zu:	
Artikel-Nr.	80107
Volumen	0,5l



Weinanalyse

kontrolliert durch	ES-ECO-020-CV
Schweflige Säure frei (mg/l)	0
Gesamtsäure (g/l)	0
Restzucker (g/l)	0
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	0
Vorhandener Alkohol (Vol%)	0
Weinstil	