



ZOTZ

WEINGUT

WEINEXPERTISE

ROSÉ ALKOHOLFREI

Art. Nr. 6003



Herkunft:	Bereich Markgräflerland Baden
Bodenart:	Löss-Lehm
Bezeichnung:	Rosé Sekt alkoholfrei
Traubensorten:	Spätburgunder (Pinot Rosé)
Qualität:	Verperlter, entalkolisierter Pinot Rosé
Herstellung:	Der Rosé alkoholfrei wird aus früh gelesenen Spätburgunder Trauben hergestellt, die schonend gekeltert werden. Mittels Vakuumdestillation wird dem Grundwein schonend der Alkohol entzogen, der vor der Abfüllung durch die Verperlung mit Kohlensäure seine lebendige Spritzigkeit erhält.
Sensorik:	Zarte Noten von Erdbeeren, Himbeeren und Zitronenschalen in der Nase. Lebendig, frisch und perlend am Gaumen mit anregender Säure und dezenter Fruchtsüße. Wunderbar als Aperitif zu Empfängen, zum kalten Buffet, sowie zu Fisch und Meeresfrüchten.
Serviertemperatur:	6-8 °C
Lagerfähigkeit:	2-3 Jahre
EAN Code:	4010922331010
Nährwerte pro 100ml:	Energiegehalt 116,1 KJ / 27,3 kcal Fett <0,5 g, davon gesättigte Fettsäuren <0,1 g Kohlenhydrate 5,9 g davon Zucker 5,9 g Eiweiß <0,5 g Salz <0,01 g Sulfite