



ZOTZ

WEINGUT

WEINEXPERTISE

TRAUBENSECCO

alkoholfrei

Art. Nr. 6002



Herkunft:	Bereich Markgräflerland Baden
Bodenart:	Löss-Lehm
Bezeichnung:	Traubensecco alkoholfrei
Traubensorten:	Rivaner und Muskateller
Qualität:	Verperlt, unpasteurisierter Direktsaft
Herstellung:	Den Traubensecco alkoholfrei stellen wir aus früh gelesenen Müller-Thurgau und Muskateller Trauben her, die schonend gekeltert werden. So erhalten wir einen besonders feinen, aromatischen Traubenmost, der vor der Abfüllung mit Kohlensäure verperlt wird.
Sensorik:	Feines Bukett mit Noten von Äpfeln, Zitrone und frischen Trauben. Saftig, spritzig und frisch am Gaumen mit anregender Säure und feiner Fruchtsüße. Ein Genuss für alle, die gerne ohne Alkohol genießen! Wunderbar als Aperitif zu Empfängen, zum kalten Buffet sowie Fisch und Meeresfrüchten.
Serviertemperatur:	6-8 °C
Lagerfähigkeit:	2-3 Jahre
EAN Code:	4010922302515
Nährwerte pro 100ml:	Energiegehalt 264,7 KJ / 62,3 kcal Fett <0,5 g davon gesättigte Fettsäuren <0,1 g Kohlenhydrate 14,6 g davon Zucker 14,6 g Eiweiß <0,5 g Salz <0,01 g hergestellt ohne Sulfite