



"Eins, Zwei, ZERO" Sparkling Rosé - 0.0% Vol.

Weingut Leitz
Deutschland, Rheingau

Vinifikation

Herstell-Prozess zu einem regulären Grundwein, anschliessend Verfahren zur Entalkoholisierung:

Im Vakuumverdampfer wird der Wein auf 28 - 30°C erwärmt, so verdampfen die flüchtigen Alkohole. Durch die tiefe Siedetemperatur unter Vakuum wird der Alkohol so entzogen, gleichzeitig bleiben die wesentlichen Aroma- und Geschmacksnoten im Wein weitgehend enthalten.

Charakter

Alkoholfreier / entalkoholisierter Schaumwein mit 0.0% Vol.

Helles Lachsrosa; im Bouquet fruchtige Aromatik von Himbeeren und Hagebuten, angenehme Perlage im Gaumen, frisch und saftig

Der EINS-ZWEI-ZERO Sparkling Rosé ist ein verspielter und alkoholfreier Begleiter, für genussvolle Momente an denen alle Anstossen!

Konsumhinweis

Apero, Brunch, Blätterteig-Gebäck

Technische Details

Traubensorten:

Merlot, Portugieser, Pinot Noir /
Blauburgunder

Trinkreife:

1 - 2

Alkohol:

Vol.%