

Expertise

Artikelnummer 5200
Jahrgang -
Bezeichnung Alkoholfrei
Rebsorte Cuvée aus weißen Trauben
Qualität Schäumendes Getränk aus entalkoholisierendem Wein
Geschmack feinherb
Vertrieb Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet Deutschland

Füllmenge 0,75l

Nährwerte

Alkohol	<0,5 %vol
Energie	93kj 22kcal
Kohlenhydrate	5,0g
-davon Zucker	5,0g

EAN Flasche 4005336 520020

EAN Karton 4005336 520099

Trinktemperatur 8-10 °C

Beschreibung

Ein feinperliges, weißes Sekteuvée mit klarer, heller Farbe und lebendigem Mousseux. In der Nase zeigen sich frische Aromen von grünem Apfel, Zitrus und weißen Blüten, unterlegt von einer zarten, mineralischen Note. Am Gaumen die ausgewogene Spritzigkeit und die elegante Leichtigkeit, im Abgang die fruchtige Frische.

Essensempfehlung

Dieses Sekteuvée ist der perfekte ALKOHOLFREIE Aperitif und sollte immer dann zum Einsatz kommen, wenn es etwas zu feiern gibt. Es ist die perfekte Alternative zu alkoholhaltigen Sekten.

Wissenswertes

Unser Sekt-Cuvée wird zunächst ganz klassisch vivifiziert. Anschließend wird der Alkohol durch ein besonders schonendes Verfahren, der „Vakuum-Destillation“ entfernt. Bei diesem Verfahren wird der Wein in einem Unterdruck-Behälter leicht erhitzt. Durch den Unterdruck verdampft der Alkohol schon bei einer Temperatur von etwa 27°C. So kann der Alkohol entzogen werden, ohne dass die empfindlichen Aromen und der Geschmack verloren gehen.



Pfaffenweiler Weinhaus

