



ZOTZ

WEINGUT

WEINEXPERTISE

CREATION ROSÉ ALKOHOLFREI



| | |
|---------------------------|---|
| Rebsorte | Rosécuvée |
| Anbaugebiet | Baden |
| Bodenart | Lehm-Lössboden |
| Geschmacksrichtung | Es bleiben die rebsortentypische Aromen von Himbeere, Erdbeere und roter Johannisbeere erhalten. Ein eleganter, erfrischender und ausgewogener Rosé mit schönem Trinkfluss. |
| Trinkempfehlung | Ideal zu sommerlichen Gerichten wie Melone-Feta Salat, Sommerrollen und Pasta sowie zu asiatischen Gerichten und Erdbeeren. |
| Vinifikation | Diese Rosé-Cuvée alkoholfrei wird aus sonnenverwöhnten Markgräfler Trauben hergestellt. Nach der Gärung wird dem Grundwein mittels Vakuumdestillation sehr schonend der Alkohol entzogen. |
| Trinktemperatur | 6 °C |
| Allergene | Enthält Sulfite |
| Einheit | 0,75 Ltr. |
| Artikelnummer | 6007 |
| EANCode | 4010922391014 |
| Auszeichnungen | Nährwerte je 100 mL: Brennwert 91 kJ/ 18 kcal, Kohlenhydrate 4,3 g, davon Zucker 4,3 g, enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz |