

KOPP

BLANC ZERO

SCHÄUMENDES GETRÄNK AUS ENTALKOHOLISIERTEM WEIN
ARTIKELNUMMER: 84020



Unsere perlende Alternative für alle, die Wein lieben aber ohne Alkohol genießen möchten!

Herrlich erfrischender BLANC ZERO, cuveeiert 80% Grauburgunder für Cremigkeit und Volumen und 20% Riesling für frische und Spritzigkeit.

Zarte Noten von Zitronenschale in der Nase. Lebendig frisch und perlend am Gaumen mit animierender Säure.

100% Sektfeeling

TRAUBEN

Pinot Gris, Riesling

AUSBAU

Der Grundwein wurde entalkoholisiert mit einer der modernsten Anlagen am Markt, die Umkehrosmose und Vakuumverdampfung kombiniert – ein besonders schonendes Verfahren, das Aromen und Struktur bestmöglich erhält. Der Grundwein stammt zu 100% aus unserem Weingut. Aufgrund der aktuellen Gesetzgebung dürfen wir jedoch weder Demeter noch Bio deklarieren, da die verwendete Verfahrenstechnik (noch) nicht entsprechend zertifiziert ist – auch wenn der Ursprung der Weine dem entspricht.

BOUQUET

In der Nase zeigen sich Aromen von Holunder, grüner Birne, frisch geschnittener Apfelzeste und Melone.

SENSORIK

Am Gaumen zeigt sich eine Fruchtkomponente, die in Richtung grüner Apfel und zitrische Noten geht und von einer dezent herben Struktur begleitet wird, die an Grapefruitzeste erinnert. Die Säure des Rieslings verleiht dem Produkt eine erfrischende Struktur, die durch die animierende Perlage harmonisch abgerundet wird.

ALKOHOLGEHALT

< 0,5 % vol

TRINKEMPFEHLUNG

Lagerpotential ca. 3 Jahre und länger

SPEISEEMPFEHLUNG

Ein unbeschwert leichter Genuss zu jedem Anlass! Wunderbar als Aperitif zu Empfängen und genussvollen Moment ohne auf den feinen Geschmack eines Perlweines verzichten zu müssen.

TRINKTEMPERATUR

7-9°C in einem Weißwein-Glas

ALLERGENE

Sulfite