



2024 SECCO ROSÉ ZERØ

Bestellnr.: 801

Jahrgang:	2024
Rebsorte:	Cuvée
Geschmacksr.:	feinherb
Anbaugebiet:	Rheinhessen
Inhalt:	0,75 l
Alkohol:	< 0,50 vol.%
Säure:	5,7 g/l
RZ:	52 g/l
Haltbarkeit:	mind. bis Ende 2028, wahrscheinlich länger

Weingut

Wir lieben unsere Heimat und die einzigartigen klimatischen Bedingungen und Böden. Die Weine, die hier wachsen, schmecken nach Urlaub, Sonne und Glück. Und wir leben seit Generationen Nachhaltigkeit aus Überzeugung in den Bereichen Soziales, Ökonomie und Ökologie. Wie gut diese Kombination aus Liebe, Leidenschaft und Handwerkskunst schmeckt, zeigt jetzt auch unsere entalkoholisierte Linie ZERØ.

Vinifizierung – Entalkoholisierung

Der Grundwein wurde aus gesunden Trauben schonend gekeltert und im Edelstahltank vergoren. Die Entalkoholisierung erfolgte über das Verfahren der Umkehrosmose. Besonderheit: Wir verzichten vollständig auf die Zugabe von Saccharose, welche ein üblicher Inhaltsstoff bei entalkoholisiertem Wein ist. Unser Secco Rosé ZERØ ist zu 100% aus eigenem fair'n green zertifiziertem Wein kreierte. Nur die Kohlensäure wurde bei der Abfüllung ergänzt und verleiht dem Secco seine prickelnde Spritzigkeit.

Beschreibung

Spritzig, frisch und fruchtig mit feiner Süße. Der Duft nach roten Früchten und der saftige Geschmack passen zur ansprechenden Lachsfarbe. Ein spritziges Geschmackserlebnis ohne Alkohol bei vollem Genuss!

Empfehlung

Trinktemperatur: 5-9°C
Beliebte Alternative zum Sektempfang



FEINE WEINE – PRODUZIERT MIT RESPEKT VOR MENSCH UND NATUR AUS ÜBERZEUGUNG

Weingut Jung & Knobloch, Langgasse 46, 55234 Albig www.weingut-jung-knobloch.de