



"Eins, Zwei, ZERO" Riesling

Weingut Leitz
Deutschland, Rheingau

Vinifikation

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

- Im Vakuumverdampfer wird der Wein auf 30 - 35°C erwärmt zur Abtrennung der aromatischen Fraktion
- Im Vakuumverdampfer wird der Wein weiter auf 35 - 40°C erwärmt, so verdampfen die flüchtigen Alkohole
- Rückführung der abgetrennten aromatischen Fraktion

Durch die tiefe Siedetemperatur unter Vakuum wird der Alkohol entzogen, gleichzeitig bleiben die wesentlichen Aroma- und Geschmacksnoten im Wein weitgehend enthalten.

Charakter

Helles Gelb; das Bouquet überrascht mit typischen Düften von Zitrusfrüchten und Pfirsichnoten, dazu würzige Rhabarber- und Apfelaromen, feine Mineralität

Konsumhinweis

Apero, Geflügel, Fisch

Technische Details

Traubensorten:	100% Riesling / Rheinriesling
Trinkreife:	-
Alkohol:	Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite