



"0.0% White"

Zaccagnini

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

Leuchtendes, helles Strohgelb; aromatisches, duftiges Bouquet mit Noten von gelben Früchten wie Golden Delicious Äpfel, leichte Würzigkeit und florale Anklänge; am Gaumen spritzig, wirkt verspielt und mit grosser Trinkigkeit, fruchtige Aromen verleihen angenehmes und harmonisches Gaumenerlebnis

Konsumhinweis

Apero, Antipasti, Fisch, Geflügel

Technische Details

Traubensorten:	100% Moscato
Trinkreife:	-
Alkohol:	Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite