



## "0.0% Red"

Zaccagnini

### Vinifikation

Herstell-Prozess zu einem regulären Rotwein, 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

Dunkles Purpurrot; im Duft dunkle Fruchtnoten von schwarzen Kirschen und Pflaumen, feine Toastaromen und Anklänge von Leder; am Gaumen sattes Weingefühl mit angenehmer Körperfülle, mittlere Tannine, allgemein vinöses Trinkempfinden - sehr guter ent-alkoholisierter Rotwein, ideal auch als Speisebegleiter!

### Konsumhinweis

Aufschnitt-Platten mit Trockenfleisch, Antipasti, Grill, Eintopf, Hart-Käse  
Unser spezieller Tipp: zu Chili con Carne

### Technische Details

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