



"Disfrutando 0.0" Tinto

Juan Gil

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 Rubinrot; sattes Bouquet mit Noten von reifen Früchten, eingelegten Amarena-Kirschen und Schokolade; am Gaumen herrliche Nougat-Noten, weich und vollmundig, vinöses Gaumenerlebnis - sehr guter ent-alkoholisierter Rotwein, als echter Speisebegleiter!

Dieser Wein wird vegan produziert.

Geschichte

Die Juan Gil Familie hat eine eigene Linie alkoholfreier Weine und Schaumweine auf den Markt gebracht. Ihr "Disfrutando 0.0%" spielt mit seinem Namen auf das deutsche Wort für geniessen an.

Konsumhinweis

Tapas, Pasta, Pizza, Fleisch vom Grill

Unser spezieller Tipp: zur spanischen Paella mit Muscheln und Meeresfrüchten

Technische Details

Traubensorten:	Monastrell, Syrah / Shiraz
Trinkreife:	-
Alkohol:	Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite