

GEORG JULIUS



ZERO BLANC alkoholfrei, prickelnd



Bezeichnung

Deutscher entalkoholisierter Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure. Die ökologisch angebauten Trauben stammen aus den Weinbergen des Weingutes Julius.

Weinbereitung

Die Grundlage unseres Zero blanc ist ein harmonisches Weisswein-Cuvée. Die Entalkoholisierung des Weines erfolgt unter hohem Vakuum und bei niedrigen Temperaturen von unter 30°C. Die bei der Entalkoholisierung zusammen mit dem Alkohol entweichenden weineigenen Aromen werden dabei aufgefangen und bleiben so im alkoholfreien Wein erhalten. Eine äußerst schonende und qualitativ sehr hochwertige Herstellung des alkoholfreien Weines ist damit garantiert. Anschließend wurde Kohlensäure hinzugefügt.

Weinbeschreibung

Der ZERO BLANC von Georg Julius ein prickelndes Vergnügen aus entalkoholisertem Wein. Im Geschmack spritzig lebendig mit feinen Fruchtnoten ist Zero Blanc eignet sich ideal als Aperitif oder zu allen Anlässen wenn es alkoholfrei sein soll!

Analyse

100 ml enthalten durchschnittlich	
Brennwert	81 kJ/ 19 kcal
Kohlenhydrate	4,3 g
davon Zucker	4,3 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz	

Nährwertangaben: 23 kcal/95 kJ je 100ml

Zutaten:

Entalkoholisierter ÖkoWein, ÖkoSaccharose, Kohlensäure, Konservierungsstoff Schwefeldioxid.

Mindestens haltbar bis Ende Dezember 2028
Trinktemperatur: 6° Ce.

750 ml, Los Nr. 2025027; Enthält SULFITE

Abfüller: Georg Julius, Hauptstr, 5, 67599 Gundheim