



2024 Weißwein Cuvée ZERØ

Bestellnr.: 511

Jahrgang:	2024
Rebsorte:	Cuvée
Geschmacksr.:	feinherb
Anbaugebiet:	Rheinhessen
Inhalt:	0,75 l
Alkohol:	< 0,50 vol.%
Säure:	5,7 g/l
RZ:	52 g/l
Haltbarkeit:	mind. bis Ende 2028, wahrscheinlich länger



Weingut

Wir lieben unsere Heimat und die einzigartigen klimatischen Bedingungen und Böden. Die Weine, die hier wachsen, schmecken nach Urlaub, Sonne und Glück. Und wir leben seit Generationen Nachhaltigkeit aus Überzeugung in den Bereichen Soziales, Ökonomie und Ökologie. Wie gut diese Kombination aus Liebe, Leidenschaft und Handwerkskunst schmeckt, zeigt jetzt aus unsere entalkoholisierte Linie ZERØ.

Vinifizierung – Entalkoholisierung

Der Grundwein wurde aus gesunden Trauben schonend gekeltert und im Edelstahltank vergoren. Die Entalkoholisierung erfolgte über das Verfahren der Umkehrosiose. Besonderheit: Wir verzichten vollständig auf die Zugabe von Saccharose, welche ein üblicher Inhaltsstoff bei entalkoholisiertem Wein ist. Unser Weißwein Cuvée ZERØ ist zu 100% aus eigenem fair´n green zertifiziertem Rebensaft kreiert.

Beschreibung

Frisch und fruchtig, saftig und vollmundig mit feinen Fruchtaromen nach Reineclauden und Mirabellen in Duft und Geschmack. Die dezente Süße gepaart mit einer eleganten Säurestruktur machen dieses Cuvée zu einem beliebten Solisten und vielfältigen Speisebegleiter.

Empfehlung

Trinktemperatur: 8-12°C

Schmeckt super zu Gemüsen, Salaten und hellem Fleisch



FEINE WEINE – PRODUZIERT MIT RESPEKT VOR MENSCH UND NATUR AUS ÜBERZEUGUNG

Weingut Jung & Knobloch, Langgasse 46, 55234 Albig www.weingut-jung-knobloch.de