

Senza – bubbles weiß 0,75l

Senza bubbles ist ein besonderer Sekt, hergestellt aus Silvaner- und Phoenixtrauben in Bioqualität vom Demeter zertifizierten Weingut im Zwölberich von der Nahe. Zur Entalkoholisierung wurde die derzeit schonendste Methode gewählt, die der hydrophoben Membran, bei welcher völlig auf Wärmeeinfluss verzichtet wird, um die Aromen des Weins besonders zu schützen. Senza bubbles wurde mit 11g Kohlensäure verperlt, vergleichbar mit einem Champagner.



Florale Aromen, Aprikose, Pfirsich und Citrus



Die frischen Fruchtaromen kehren auch im Mund wieder, leicht und sehr bekömmlich, mit einer feinen Kohlensäure



Abgefüllt wurde Senza bubbles in eine besonders leichte Sektflasche, um Co2-Emissionen zu sparen. Das Etikett ist aus Tresterpapier, das aus Resten der Weinproduktion gewonnen wird. Gedruckt mit Farben ohne chemische Zusätze



Antipasti, Parmaschinken, Apéro, Sushi, Fisch



Trinktemperatur 8-10°C

Alkoholgehalt: 0 vol %
Säure: 5,3 g/l
Zucker: 4,2 g/ 100 mL
Kalorien: 19 kcal / 100 mL
Sonstiges: ohne künstlichen Zucker, vegan, kalorienarm



DE-ÖKO-007

