



ALCOHOLVRIJE SCHUIMWIJN

Omschrijving van het product

In 2011 lanceerden we onze eerste alcoholvrije schuimwijn na twee jaar technische research, marktonderzoek en oenologische testen.

In 2016 vernieuwden we niet alleen de presentatie, maar ook de smaak van dit product. Na uitgebreide testen en proefsessies kwamen we tot het perfecte profiel voor een innovatief product op een groeiende markt.

Analyse

Ethanol:	<0,05% vol.
Totale zuurgraad:	3,30 g/l (zwavelzuur)
Restsuiker:	54 g/l

Ingrediënten

Gedealcoholiseerde wijn, verbeterde geconcentreerde druivenmost, kooldioxide, antioxidant: zwaveldioxide, bewaarmiddelen: kaliumsorbaat en dimethyldicarbonaat, stabilisator: Arabische gom, aroma's.

Proefnotities

Bleke, felgele kleur met aanhoudende bubbels. In de neus verfrissende tropische toetsen en elegante citrusvleugjes. De smaak is levendig, fruitig en vooral verfrissend. Volle smaak door de hoge kwaliteit van de basiswijn. De goed uitgebalanceerde zuurgraad en middelgrote bubbels zorgen voor een zeer aangenaam gevoel in de mond.

Serveren

Serveren tussen 5 en 8°C. Rechtop bewaren bij een constante temperatuur, beschermd tegen licht en trillingen. Ideaal als aperitief.

Houdbaarheid

Bij voorkeur drinken binnen 24 maanden na de productiedatum.