Wijnfiche

Carl Jung - Mousseux Sparkling | Non Alcoholic
NIET ALCOHOLISCH (SCHUIMWIJN) —

Domein

Carl Jung

Carl Jung is een familiebedrijf, opgericht in 1868. Ze hebben hun thuis in het Boosenburg Castle in Rüdesheim am Rhein. Dr. Carl Jung jr. ontwikkelde in 1907 een proces om wijn te dealcoholiseren, op basis van vacuümtechnologie. Het resultaat zijn wijnen met minder dan 0,4% alcohol, die toch de typische smaak van wijn behouden. Intussen zijn Carl Jung wijnen geliefd in meer dan 30 landen. Alcoholvrije wijnen bevatten geen alcohol èn beduidend minder caloriën dan traditionele wijnen. Niet-alcoholische wijn is interessant voor bewuste chauffeurs, voor zwangere vrouwen, en voor mensen die alcohol mijden om religieuze of om medische redenen, bv. in het kader van een dieet.

Vinificatie

De dealcoholisatie van de wijn wordt uitgevoerd onder hoog vacuüm en bij lage temperaturen. De eigen aroma's van de wijn die ontsnappen tijdens de dealcoholisatie samen met de alcohol, worden verzameld en dus bewaard in de alcoholvrije wijn. Na dit proces wordt suiker en CO2 toegevoegd, net als sulfieten. Het resultaat na de tweede gisting is "mousserende drank op basis van alcoholvrije wijn". Deze alcoholvrije schuimwijn wordt sinds 1964 geproduceerd. Restsuiker: 50 g/L

Smaak

We zien mooie pareltjes in deze heldere strogele schuimwijn. Hij geeft een frisse sprankelende indruk, met subtiel wat pittigheid, harmonieus met toetsen van groene appel, citrus en tropisch fruit. In de mond is de wijn levendig en fris met een aangenaam fruitige smaak. Deze mousserende drank op basis van alcoholvrije wijn bevat slechts 23 calorieën en minder dan 0,5% alcohol.

Gerechten

Lichte maaltijden | Desserten | Aperitiefhapje / Hors-d'oeuvres | Aperitief

Algemene info

Type: Schuimwijn

Druivenrassen: Rivaner (34%), Riesling (33%), Airen (33%)

Te bewaren (jaren): +2-3

Serveertemperatuur: 6-8 °C

