Wijnfiche

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

Vinification

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

Taste

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.

Food pairing

Light meal | Desserts | Appetizer snack | Aperitif

General information

Type: Sparkling wine
Grape varieties: Rivaner (34%), Riesling (33%), Airen (33%)
Storage (years): + 2-3
Serving temperature: 6-8 °C

