

REDENTORE

SUSTAINABLE WINERY

NUR 14 KCA/
WENIG KALORIEN
PER 100 ML

REDENTORE ZERO SPARKLING

Weißer Schaumwein ohne Alkohol

Ich bin REDENTORE ZERO Sparkling, ein weißer alkoholfreier Schaumwein aus Glera Trauben, den mich jeder zu jeder Gelegenheit probieren kann.

Gekennzeichnet durch eine feine und anhaltende Perlage, habe ich fruchtige Aromen mit einer angenehmen Note von goldenem Apfel, exotischen Noten, leichtem Körper und harmonischem Geschmack.

Wo ich produziert werde!

Die Glera Trauben stammen aus dem Prosecco-Gebiet in Venetien, in der Gegend von Treviso, aus einem Weinberg mit idealer Struktur für den Weinbau und einer hohen Tonkonzentration.

Mein Geschmack!

Ich habe eine feine und anhaltende Perlage, strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, fruchtiges Bouquet mit angenehmer Apfelnote, exotische Noten, leichter Körper und harmonischer Geschmack.

Wie ich produziert werde...

Pressen der Glera Trauben, Abkühlen des Mostes auf 0°C und anschließende einmalige Gärung bei 15°C. Anschließend werde ich unter Vakuum langsam auf 30°C erhitzt, wodurch der Alkohol entfernt wird und meine ursprünglichen und natürlichen Aromen erhalten bleiben.

Wer kann mich trinken?

Jeder, der Auto fährt, arbeitet, eine Diät macht, intensiv Sport treibt, Abstinenzler ist, gesundheitliche Probleme hat, aus religiösen Gründen auf Alkohol verzichtet, schwanger ist, minderjährig ist oder mich einfach köstlich findet.

Wann kannst du mich probieren?

Ideal als Aperitif, während des Essens und bei jedem Toast-Anlass. Vorzugsweise bei 5°C servieren.

Alkoholgehalt: <0,5% vol.

Restzucker: 35 g/l.

Nennvolumen 1 Flasche: 750 ml.

Flaschengröße (Durchmesser x Höhe): 84,5x291 mm.

Gewicht von Flasche und Karton (Vollgut): 1,31 kg/Fl, 7,86 kg/Ka.

Flaschen pro Karton: 6.

Kartons und Flaschen pro Palette: 5 x 19 Kartons, 95 Kartons pro Palette, 570 Flaschen.

Größe des Kartons mm (L x B x H): 267x175x320.



DE STEFANI Azienda Agricola

Via Cadorna, 92 – 30020 Fossalta di Piave (Venezia) – Veneto - Italia

Tel. +39 0421 67502 – E-mail: info@de-stefani.it – www.de-stefani.it