



CERO Chardonnay (alkoholfri) 2018

Producent: Golden State Vintners

Område:

Land: USA

Alkohol:

Drue: Chardonnay

Cero-vinene destillerer ved brug af vakuum-metoden. Vakuumdestillation består i, at vinene ved meget lavt tryk og normal stuetemperatur separeres i forskellige fraktioner i en høj søjle, som står i et hermetisk lukket rum. Under vakuum nedsættes alkohols kogepunkt, så den faktisk "koger" væk ved stuetemperatur - Cero-vinene destilleres ved ca. 30 °C. Det gode ved denne metode er, at de ikke-flygtige bestanddele af vinen, f.eks. mineraler, syrer, fenoler, sukker og vitaminer bliver bevaret. Dvs. at både vinenes smag og karakter i høj grad bibeholdes. Derudover får vinen heller ikke en "kogt" smag, når man undgår de høje temperaturer. Alle processerne er totalt computerstyret, for at vinenes kvalitet kan holdes på et konstant højt niveau.

I modsætning til mange andre alkoholfri produkter, som ofte er tilsat meget sukker, så vil Cero-vinene gerne bevare den vinøse del i videst muligt omfang. Dels for at sikre den vinmæssige oplevelse, dels for at lave et reelt alternativ til vin på bordet i ethvert hjem.

Vinbeskrivelse:

Det er en skøn og forfriskende hvidvin med flot klar farve, delikat og frisk duft samt en velafbalanceret, lækker og autentisk frugtsmag med et strejf af citrus.

Vinen skal serveres afkølet og bør drikkes, mens den er ung.

Druesammensætning:

Chardonnay