



CERO Zinfandel (alkoholfri) 2018

Producent: Golden State Vintners

Område:

Land: USA

Alkohol:

Drue: Zinfandel

Cero-vinene destilleres 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:

Denne alkoholfri rødvin er hovedsageligt produceret af Zinfandel-druer, der er dyrket i Californien, USA.

Det er en vin med flot dybrød farve, delikat, frisk og let krydret duft samt en lækker og autentisk frugtsmag med noter af blommer samt fuldmodne sorte og røde bær.

Vinen er ikke velegnet til henlægning, men bør drikkes, mens den er ung.

Druesammensætning:

Zinfandel

