



CERO Rose (alkoholfri) 2018

Producent: Golden State Vintners

Område:

Land: USA

Alkohol:

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 rosévin er hovedsageligt produceret af Colombard-druer, der er dyrket i Californien, USA.

Det er en elegant rosévin med flot farve, delikat frugtduft samt frisk, lækker og autentisk smag.

Denne Cero er særdeles velegnet til forretter og buffet eller som forfriskende terrassevin på lune sommerdage.

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

Druesammensætning:

Colombard

