



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise Januar 2025

Alkoholfreier Rosé



Der Wein wird klassisch vinifiziert und anschließend wird ihm der Alkohol in einem schonenden Verfahren entzogen, um die typischen Aromen des Weines zu bewahren. Das zeigt sich bereits beim ersten Schluck:

Der Wein präsentiert sich gleich zu Beginn spritzig und frisch. Am Gaumen gesellen sich Aromen von Pfirsich und leicht an Erdbeeren erinnernde Noten dazu. Eine dezente Süße lädt dazu ein, direkt zum nächsten Schluck zu greifen.

Der Rosé eignet sich hervorragend als Aperitif. Als Begleiter zu Mahlzeiten passt er ideal zu exotischen Salaten oder leicht würzigen Speisen. Besonders gut harmoniert er auch mit Sushi.

Serviertemperatur: 9 – 11° C

Alkohol: <0,5 % vol.

Artikel-Nr.: 423

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite

Entalkoholisierter Wein



Nährwerte
& Zutaten

E 63kJ /
(15 kcal)

Pro 100 ml