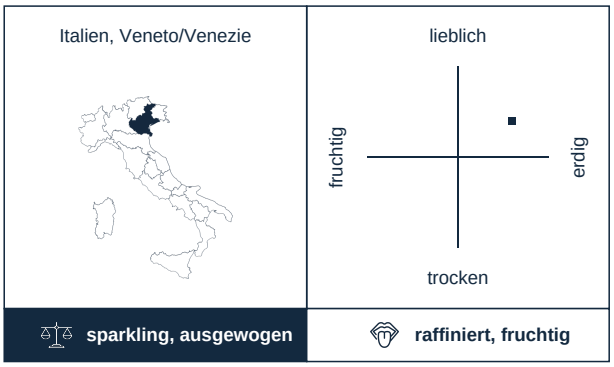
M-USE ALCOHOL FREE SPARKLING M-USE

PIZZOLATO



Dieser alkoholfreie Sparkling ist nicht nur eine feine Option zum Proesecco, sondern wird auch noch biologisch, vegan und ulta-schonend produziert. Die Familie Pizzolato, bekannt für ihre Proseccos und Spumantes legt enorm viel Bedeutung auf Wertigkeit. Egal ob sie Sparklings mit oder ohne Alkohol produzieren. Die Basis bilden die weissen Rebsorten Glera und Moscato. Die Roséfarbe sowie ein Teil der Aromatik und Struktur werden durch natürliche Extrakte aus den Schalen roter Trauben erzielt. So entsteht ein authentischer Rosé-Charakter, ohne dass rote Trauben Bestandteil der Grundcuvée sein müssen.Den Auftakt dieses 0.0 Vol.% Sparklings macht die knackig fruchtige Aromatik, die an grünen Apfel, Birne und Zitrone erinnert. Im Gaumen setzt sich der fruchtige Eindruck mit Noten von Steinobst (Aprikose, Pfirsich) fort und hallt noch lange im Finale nach. Endlich ein alkoholfreier Sparkling ohne Zuckeranreicherung, dafür mit schön eingebundener Säure.



Glera, Moscato

Genussreife: 1 - 2 Jahre

Unvergorener Traubensaft aus der Prosecco-Traube Glera mit sanfter Kohlensäure-Zuführung.

grüner Apfel (Granny Smith), Birne, Pfirsich, Aprikose, Zitrone

Apéro/Aperitif, Kalte Platte, Antipasti

Trinktemperatur: 4 bis 6 °C

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873

Enthält Sulfite

