

Cuvée Dry

Dieser alkoholfreie Cuvée trocken besticht durch eine klare, präzise Struktur und eine angenehme Frische. Aromen von reifen gelben Äpfeln und saftigen Birnen bilden die Basis, während zarte Nuancen von Pfirsich und gelber Melone den Geschmack abrunden. Ohne Restzucker entfaltet sich eine trockene, gut balancierte Textur, die von einer feinen Säure unterstützt wird und dem Wein eine lebendige, erfrischende Note verleiht.

This non-alcoholic dry cuvée impresses with its clear, precise structure and pleasant freshness. Aromas of ripe yellow apples and juicy pears form the basis, while delicate nuances of peach and yellow melon round off the taste. Without residual sugar, a dry, well-balanced texture unfolds, which is supported by a fine acidity and gives the wine a lively, refreshing note.



INGREDIENTS

Grapes, concentrated grapemust, acidity regulator: tartaric acid, carbon dioxide, preservative: **sulphites** and dimethyldicarbonate.

NUTRITIONALS PER 100 ml

Calories	6 kcal / 24 kJ
Protein	0 g
Carbohydrates	ca. 0,9 g
Sugars	ca. 0,5 g
Fat	0 g
Salt	< 0,1 g

ANALYSIS

Alcohol	0 Vol. %
Residual sugar	ca. 5 g/l
Total SO ₂	< 200 mg/l
Free SO ₂	ca. 40 mg/l

BEST BEFORE 3 years after production

PRODUCT DATA

Article Nr. 021540
White Bordeaux-Bottle 750 ml
Longcap
6er carton
Europallet 80 x 120 cm
Pallet configuration: 4 layers x 25 cartons

ZUTATEN

Trauben, konzentrierter Traubenmost, Säureregulator: Weinsäure, Kohlendioxid, Konservierungsstoff: **Sulfite** und Dimethyldicarbonat.

NÄHRWERTANGABEN PRO 100 ml

Kalorien	6 kcal / 24 kJ
Eiweiß	0 g
Kohlenhydrate	ca. 0,9 g
Zucker	ca. 0,5 g
Fett	0 g
Salz	< 0,1 g

ANALYTIK

Alkohol	0 Vol. %
Restzucker	ca. 5 g/l
Gesamte SO ₂	< 200 mg/l
Freie SO ₂	ca. 40 mg/l

Mindestens haltbar bis Ende 3 Jahre nach Produktion

ARTIKELDATEN

Artikelnummer 031044
Weißer Bordeaux-Flasche 750 ml
BVS-Verschluss
6er Karton
Europalette 80 x 120 cm
Packschema: 4 Lagen à 25 Kartons

GTIN Karton 4009427 990259

GTIN Flasche 4009427 031044

DRINKING TEMPERATURE ca. 6-8°C

TRINKTEMPERATUR ca. 6-8°C

VEGAN