

neu ohne Alkohol



...heute
schon vor Glück
gesprudelt?



LES PERLES DE FENOUILLET

Récolte 2023

Trauben-Secco rosé

DER JAHRGANG

Milde Wintermonate, Wärme und Feuchtigkeit im Frühling sowie enorme Hitze und Trockenheit anfangs August prägen das Weinjahr 2023. Eine frühe Ernte ist die Folge. Dank sorgfältiger Pflege der Reben dürfen wir uns über qualitativ einwandfreie Trauben freuen.

HINWEIS: Jetzt ist er da 😊 Bei bunt zusammengewürfelten Gesellschaften mit unterschiedlichen Geschmäckern und in ganz verschiedenen Lebenslagen stellt sich immer wieder die Frage nach einem alkoholfreien sprudelnden Trauben-Secco Luftig-leicht, fruchtig-frisch und ohne Alkohol sorgt unsere Perles für prickelnde Glücksmomente...

TRAUBENSORTE

Cabernet Sauvignon

HERSTELLUNG

Wir ernten vollreife, gesunde Trauben und pressen sie sanft ab. Am folgenden Tag wird der Saft bei unserem Dienstleister mit Kohlensäure versetzt.

SERVICEEMPFEHLUNG

Temperatur: 5-8 °C
Entkorken: direkt vor Verkostung

PASST WUNDERBAR

Zum feinen Abendessen, in die gemütliche Apéro-Runde, zum Anstossen mit den Liebsten, zum Feiern der persönlichen Glücksmomente.

www.fenouillet.ch

Kundenstimmen von klein bis gross...

«Chrüüselet» so schön
Schmeckt wundervoll nach Pfirsich
Voll erfrischend
Riecht nach Apfel
Überhaupt nicht klebrig
Passionsfrucht-Note
Wow, wie fruchtig
Gibt's noch mehr davon...?

NÄHRWERTE pro 100 ml

Alkohol:	0% Vol.
Energie:	199 kJ (47 kcal)
Kohlenhydrate:	11.7 g davon Zucker: 11.5 g
Fett:	< 0.5 g davon gesättigte Fettsäuren: < 0.1 g

LAGERFÄHIGKEIT

Mindesthaltbarkeit: Juni 2025
Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Verfalldatum. Nach Ablauf des Datums bitte aufmerksam beobachten.

Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von zwei Tagen geniessen.