

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](http://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.