

WEINKELLEREI HECHTSHEIM

Bon Voyage Chardonnay sans alcool

9,80\$

* Prix de détail suggéré

WEINKELLEREI
HECHTSHEIM

| | | |
|----|--------------------------|------------------------|
| | Code produit | 13479575 |
| \$ | Prix licencié | 8.50\$ |
| | Conditionnement | 12x750ml |
| 🚚 | Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité par lot |
| 📄 | Statut | Disponible |
| 👜 | Type de produit | Vin tranquille |
| 🇩🇪 | Pays | Allemagne |
| 🕒 | Désignation réglementée | Tafelwein |
| 📍 | Région | Rhein-Mosel |
| 🍇 | Cépage(s) | Chardonnay 100 % |
| % | Pourcentage d'alcool | 0.5% |
| 🍷 | Couleur | Blanc |
| 🍷 | Taux de sucre | 59 |
| 🔑 | Fermeture | Métal vissé |
| 🍷 | À boire | Prêt à boire |

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Weinkellerei Hechtsheim fonctionne comme une cave. La société propose son vignoble et sa production de raisin. Weinkellerei Hechtsheim propose des vins, alcools et spiritueux alcoolisés et non alcoolisés, ainsi que des dégustations de vins, des visites de vignobles et d'autres services. Weinkellerei Hechtsheim sert des clients en Allemagne.

NOTES DE DÉGUSTATION

Une belle couleur jaune d'or avec des reflets brillants. Un bouquet frais avec un soupçon d'acacia, d'amande, de beurre et de vanille. Lisse et rond en bouche, il culmine avec une note boisée agréable. Apéritif, pâté au poulet, volaille en sauce, crème de champignon.

ÉLABORATION DU PRODUIT

La distillation sous vide se divise en deux étapes. La première consiste à faire passer le vin sur une colonne de distillation et d'extraire les composés très volatiles (arômes) dans une petite fraction alcoolique à une température de 30°C. La seconde étape est d'effectuer un deuxième passage du vin sur la colonne pour en retirer l'alcool. Puis de réinjecter la fraction aromatique extraite lors de la première étape dans le vin désalcoolisé.

