



Wijnfiche

Carl Jung – Cuvée Chardonnay | Non Alcoholic NIET ALCOHOLISCH (WIT) –

Domein

Carl Jung

Carl Jung is een familiebedrijf, opgericht in 1868. Ze hebben hun thuis in het Boosenburg Castle in Rüdesheim am Rhein. Dr. Carl Jung jr. ontwikkelde in 1907 een proces om wijn te dealcoholiseren, op basis van vacuümtechnologie. Het resultaat zijn wijnen met minder dan 0,4% alcohol, die toch de typische smaak van wijn behouden. Intussen zijn Carl Jung wijnen geliefd in meer dan 30 landen. Alcoholvrije wijnen bevatten geen alcohol en beduidend minder calorieën dan traditionele wijnen. Niet-alcoholische wijn is interessant voor bewuste chauffeurs, voor zwangere vrouwen, en voor mensen die alcohol mijden om religieuze of om medische redenen, bv. in het kader van een dieet.

Vinificatie

De dealcoholisatie van de wijn wordt uitgevoerd onder hoog vacuüm en bij lage temperaturen. De eigen aroma's van de wijn die ontsnappen tijdens de dealcoholisatie samen met de alcohol worden verzameld en dus bewaard in de alcoholvrije wijn. Na dit proces wordt suiker en CO2 toegevoegd, net als sulfieten.

Smaak

We zien een heldere frisgele kleur. De aroma's zijn fruitig: groene appel en citrus, met toetsen van tropisch fruit. In de mond is de wijn licht en zuiver, met een fris mondgevoel. De afdronk is fruitig en aangenaam. Carl Jung Chardonnay bevat zeer weinig calorieën en minder dan 0,5% alcohol.

Gerechten

Schelpdieren | Vis | Oosterse keuken | Vlees - wit | Schaaldieren

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Chardonnay (100%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): "+ 2-3"

Serveertemperatuur: 6 - 8°C

