



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

### **Domaine**

#### **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.

### **Vinification**

La désalcoolisation du vin est réalisée sous vide poussé et à basse température. Les arômes propres au vin qui s'échappent lors de la désalcoolisation sont collectés avec l'alcool et ainsi conservés dans le vin sans alcool. Après ce processus, du sucre et du CO2 sont ajoutés, tout comme les sulfites.

### **Dégustation**

Le vin a une couleur jaune fraîche et brillante. Les arômes sont fruités : pomme verte et agrumes, avec des notes de fruits tropicaux. En bouche, le vin est léger et net, avec une bouche fraîche. La finale est fruitée et agréable. Carl Jung Chardonnay contient très peu de calories et moins de 0,5% d'alcool.

### **Mets adaptées**

Mollusques | Poisson | Cuisine orientale | Viande - blanche | Crustacés

## Caractéristiques

pdf.general.type: Vin Blanc

Cépage: Chardonnay (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 2-3"

Servir à: 6 - 8°C

