



Rosé Pur BIO alkoholfrei

Cuvée

Ein frisches, fruchtiges, schäumendes Getränk aus entalkoholisiertem Wein (< 0,5% vol.). Die Basis bilden gesunde rote biologisch erzeugten Trauben, welche dann Ganztrauben gepresst wurden. Der Grundweinausbau erfolgte im Edelstahltank und im Holzfass, anschließend wurde der Wein entalkoholisiert und verperlt. Geschmacklich ist der Rosé Pur nahe an Brut und zeigt ein vollmundiges und fruchtiges Aroma, sowie eine Duft nach roten Früchten. Durch seine feine Perlage und die helle Lachsfarbe begeistert er im Glas. Der Rosé Pur ist 100% bio & 100% vegan. Spritzig, elegant ohne Alkohol! Mindestens Haltbar bis 28.02.2028



Herstellung:	Schäumendes Getränk aus entalkohl. Wein
Ausbau:	veganer Ausbau, Ganztraubenpressung, Grundweinausbau im Edelstahl, Entalkoholisierung, Verperlung,
Rebsorte:	Cuvée
Inhalt:	0,75 Liter Sektflasche
Hersteller:	KvD Strauch Sektmanufaktur GmbH Dalbergstr. 14-18, 67574 Osthofen
Analysedaten:	0,0 Vol. % 37,9 g/l Restzucker 6,1 g/l Säure
Trinktemperatur:	5-7 °C
Losnummer:	1000-24-13
EAN Fl.:	4280001163904
EAN Karton:	4280001163911

Zutatenverzeichnis:

entalkoholisierter Wein aus biologisch erzeugten, Bio-Saccharose, Kohlensäure, Antioxidantien: **Sulfite**;

100 ml enthalten durchschnittlich	
Brennwert	73,3 kJ (17,6 kcal)
Kohlenhydrate	3,8 g
davon Zucker	3,8 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz	

*aus ökologischer Landwirtschaft

KvD Sektmanufaktur GmbH

Geschäftsführer: Isabel Strauch-Weißbach & Tim Weißbach

Dalbergstr. 14-18, 67574 Osthofen • T +49 (0)6242 91 3000

www.strauch-sektmanufaktur.de • Info@strauch-sektmanufaktur.de

USt-IdNr.: DE281681754 • Sitz der Gesellschaft ist Osthofen HRB 43818 Amtsgericht Mainz

