



Light Live Sparkling Rosé

Schuimende drank gemaakt van alcoholvrije wijn

Beschikbaar in: 0,75L en 0,20L

Productiemethode: Vacuum destillatie
Door vacuum destillatie wordt de natuurlijke alcohol zachtjes uit de wijn onttrokken op een temperatuur van om en bij de 33°C. Dit zorgt er voor dat de smaken behouden blijven.

Oorsprong:
Geselecteerde rosé wijnen uit de bekendste regio's van Europa en overzee.

Eigenschappen:
Frisse fruitsmaken, aantrekkelijk, verfrissend karakter vergezeld door pittige fruitzuren en fundamentele zoete fruitigheid.

Culinaire aanbeveling:
Prettig, alcoholvrij genot op elk uur van de dag. Een aperitief of simpelweg een occasionele verfrissing.

Analyse (alle waarden "bij benadering")

Restsuiker	55 g/l
Zuurtegraad	5,5 g/l
Koolzuur druk 20°C	4,8 bar (0,75 l)
100ml bevat Ø	
Calorieën	26kcal/108kJ
Vet/Grasse	0g
- waarvan verzadigd/dont saturés	0g
Koolhydraten/Glucides	6g
- waarvan suikers/dont sucres	5,5g
Eiwitten/Protéines	0g
Zout/Sel	0g
Ideale drinktemperatuur	6-8 °C

Ingrediënten:
alcoholvrije wijn, druivenmost, koolzuur, bewaarmiddel: sulfieten