



W e i n - E x p e r t i s e



Doppio Passo Alternativa Bianco 0,0% **Art.-Nr.: 12 58 25**

HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Sizilien
WEINERZEUGUNG:	Anwendung des besonders schonenden Spinning Cone Column Verfahren, zur Entfernung des Alkohols bei gleichzeitiger Bewahrung des natürlichen und ursprünglichen Buketts. Anschließend erfolgt die Süßung und Zugabe von natürlichen Aromen zur Verfeinerung.
BEURTEILUNG:	Aromatisch-frisches Bukett mit Aromen von Litschi, reifer Mandarine, Grapefruit und einem Hauch von Minze. Einladende Aromen von exotischen Früchten wie Litschi und Ananas und dezent blumige Aromen verleihen dem Wein seinen besonders fruchtigen Charakter.
MENÜEMPFEHLUNG:	Meeresfrüchte und Weißfisch, würzige asiatische Küche und milde Käsesorten.
TRINKTEMPERATUR:	10 - 12°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: ca. 0,0% vol.</i> <i>Restzucker: ca. 40,0 g/l</i> <i>Gesamtsäure: ca. 6,5 g/l</i>
<i>ALLERGENE/ INHALTSSTOFFE:</i>	<i>Antioxidationsmittel Schwefeldioxid</i>

Doppio Passo Alternativa Bianco überzeugt als alkoholfreie Alternative durch sein besonders lebendiges und vollmundiges Aroma mit Noten von tropischen Früchten. Seine süditalienische Eleganz und sein frischer aromatischer Charakter verbinden sich mit unbeschwertem Trinkvergnügen.

Fülle, Intensität und Charakter sind längst zum Markenzeichen des Doppio Passo Primitivos geworden, der mit diesen Eigenschaften Freunde auf der ganzen Welt gefunden hat. Der Erfolg unseres Primitivo hat uns dazu inspiriert, weitere Weine zu kreieren, die ebenso vielseitig sind und zu verschiedenen Anlässen passen.