

Light Live Alcoholvrij Sparkling Rosé

Wijnhuis	Schloss Wachenheim
Merk	Light Live
Land	Duitsland
Regio	Overig
Subregio	-
Wijntype	Alcoholvrije mousserende wijn
Kleur	Rosé
Alcohol %	0
Serveertemperatuur	8-10 graden
Afsluiting	Synthetisch
Druivenras	Diverse druivenrassen



Korte Omschrijving Bloemig en open, frambozen en aardbeien, sappig, opwekkende en krachtige mousse, duidelijke zuren, levendig glas bubbels.

Vinificatie Op roestvrij staal, vervolgens de-alcoholisatie, toevoeging van koolzuur.

Omschrijving Het bekende Duitse wijnhuis Schloss Wachenheim heeft flink geïnvesteerd in de trend naar het drinken van alcoholvrije wijnen. Deze worden gemaakt en op de markt gebracht onder de naam 'Light Live'. Voor deze wijnen worden als basis echte wijnen gebruikt, gemaakt van bekende druiven als cabernet sauvignon, chardonnay en riesling. Door een bijzonder productieproces in een splinternieuwe productiefaciliteit in Trier worden deze wijnen ontdaan van alcohol. De gebruikte apparatuur is state-of-the-art. Daarmee wordt er voor gezorgd dat de alcoholvrije wijn zijn fruitige karakter perfect behoudt. Met tot nu toe bestaande technieken was dat niet goed mogelijk. Het hypermoderne de-alcoholisatiesysteem is goed voor zo'n 1400 liter wijn per uur. Dit komt neer op ongeveer 7 miljoen liter alcoholvrije wijn per jaar! De capaciteit kan zelfs worden opgevoerd tot 12 miljoen liter. Hiervan is een groot deel bestemd voor stille witte-, rosé- en rode wijnen. Deze Sparkling rosé wordt gemaakt op basis van druiven uit verschillende landen van de Europese Unie, waarbij is gezocht naar kwalitatief uitstekende druiven. Voor deze wijn eerst gewoon een rosé gemaakt, en daarna wordt de alcohol er uit gehaald. Bij het bottelen wordt koolzuur toegevoegd, om een aangenaam mousserend effect te verkrijgen.

Over De Producent Schloss Wachenheim is een van de oudste producenten van mousserende wijnen in Duitsland. Al meer dan 100 jaar worden hier bijzondere Sekts gemaakt, sinds 1913 onder de naam 'Sektellerei Schloss Wachenheim'. Deze worden gemaakt op dezelfde manier als de beroemde wijnen uit de Champagne, dus met een tweede gisting op fles. In totaal verkoopt Schloss Wachenheim meer dan 250 miljoen flessen mousserendewijn per jaar. In de afgelopen decennia heeft het bedrijf zich sterk gericht op innovatie. Daarvoor werd een aparte productiefaciliteit neergezet voor het maken van mousserende wijnen zonder flesgistingen wijnen met geen of weinig alcohol. Wijnen zonder alcohol bevatten 95% minder calorieën. Daarmee wordt een ander publiek bereikt dan met traditionele wijnen: jonge mensen die bewust leven en die extra letten op hun gewicht, bestuurders die toch graag een glas wijn drinken, als het maar alcoholvrij is, en natuurlijk zwangere vrouwen. Zo houdt Schloss Wachenheim de vinger aan de pols van de moderne wijnliefhebber.

Wijn En Spijs Uitstekend als aperitief, voor elke feestelijke gelegenheid, bij tapas, parmaham, kaaskoekjes.