

THOMSON & SCOTT NOUGHTY ENTALKOHOLISIERTER WEISSWEIN



Schöner, handwerklich hergestellter Chardonnay/Chenin Still Weißwein aus Südafrika. <0,5% ABV

Hergestellt aus 55% Chenin Blanc- und 45% Chardonnay-Trauben, die von trocken bewirtschafteten Weinbergen in der westlichen Kapregion stammen. Die Weinberge sind strategisch an den nach Südwesten ausgerichteten Hängen angelegt, um die kühle Brise vom Atlantik und den kalten Benguela-Strom einzufangen. Tiefgründige Böden aus zersetztem Granit, lehmhaltig, mit guter Drainage.

Bei der 14-tägigen Gärung bei 14-15°C werden die Trauben und der Saft reduktiv behandelt, um eine Oxidation zu verhindern und die Fruchtigkeit zu erhalten. Der Wein wird 2 Monate lang auf der Hefe belassen, um die Komplexität zu erhöhen. Anschließend wird der Wein mit einem schonenden Kegelschleuderverfahren entalkoholisiert. Dies geschieht unter Vakuum und bei niedriger Temperatur, um sicherzustellen, dass der Wein seinen charakteristischen Körper, seine Farbe und seinen Geschmack beibehält.

1dl	6.—
2dl	11.--
3dl	15.50
5dl	26.—
7.5dl	38.-

THOMSON & SCOTT NOUGHTY ENTALKOHOLISIERTER ROUGE ALKOHOLFREIER ROTWEIN



Noughty Rouge wurde auf weniger als 0,5 % Alkoholgehalt entalkoholisiert und behält dennoch den vollen Geschmack dieser schön gestalteten Flasche.

Mit nur 14 Kalorien pro Glas und nur 2,5 g Zucker pro 100 ml ist der alkoholfreie Rotwein Noughty Rouge die perfekte Alternative zum üblichen alkoholischen Rotwein.

Die Flasche enthält weniger als **150 mg Sulfite pro Liter** und ist **glutenfrei**.

1dl	6.—
2dl	11.--
3dl	15.50
5dl	26.—
7.5dl	38.-

THOMSON & SCOTT NOUGHTY ENTALKOHOLISIERTER WEISSWEIN



Schöner, handwerklich hergestellter Chardonnay/Chenin Still Weißwein aus Südafrika. <0,5% ABV

Hergestellt aus 55% Chenin Blanc- und 45% Chardonnay-Trauben, die von trocken bewirtschafteten Weinbergen in der westlichen Kapregion stammen. Die Weinberge sind strategisch an den nach Südwesten ausgerichteten Hängen angelegt, um die kühle Brise vom Atlantik und den kalten Benguela-Strom einzufangen. Tiefgründige Böden aus zersetztem Granit, lehmhaltig, mit guter Drainage.

Bei der 14-tägigen Gärung bei 14-15°C werden die Trauben und der Saft reduktiv behandelt, um eine Oxidation zu verhindern und die Fruchtigkeit zu erhalten. Der Wein wird 2 Monate lang auf der Hefe belassen, um die Komplexität zu erhöhen. Anschließend wird der Wein mit einem schonenden Kegelschleuderverfahren entalkoholisiert. Dies geschieht unter Vakuum und bei niedriger Temperatur, um sicherzustellen, dass der Wein seinen charakteristischen Körper, seine Farbe und seinen Geschmack beibehält.

1dl	6.—
2dl	11.--
3dl	15.50
5dl	26.—
7.5dl	38.—

THOMSON & SCOTT NOUGHTY ENTALKOHOLISIERTER ROUGE ALKOHOLFREIER ROTWEIN



Noughty Rouge wurde auf weniger als 0,5 % Alkoholgehalt entalkoholisiert und behält dennoch den vollen Geschmack dieser schön gestalteten Flasche.

Mit nur 14 Kalorien pro Glas und nur 2,5 g Zucker pro 100 ml ist der alkoholfreie Rotwein Noughty Rouge die perfekte Alternative zum üblichen alkoholischen Rotwein.

Die Flasche enthält weniger als **150 mg Sulfite pro Liter** und ist **glutenfrei**.

1dl	6.—
2dl	11.--
3dl	15.50
5dl	26.—
7.5dl	38.-