CAVE DE BEBLENHEIM

# ZÉRO (VIN DÉSALCOOLISÉ)




| | |
|---|---|
| **Température de service** | 8°C à 12°C |
| **Vinification** | Mise sous-vide du vin pour évaporer l'alcool et les arômes. Distillation des arômes sur colonne. Réinjection des arômes dans le vin désalcoolisé. |
| **Degré Alcoolique** | < 0.5° |
| **Sucre Résiduel** | 48.00 g/L |