

# Wein-Information

## BÖTZINGER "Winzersekt"

### Rosé Zero

Anbaugebiet: Baden, Kaiserstuhl

Das Vulkangestein im Untergrund bietet zusammen mit der feinen Lössauflage die beste Grundlage für unsere charakterstarken Weine.

Ausgesuchter Böttinger Spätburgunder Rosé, der mittels Vakuumdestillation entalkoholisiert wurde, ist die Grundlage für "Pinot Zero". Der entalkoholisierte Grundwein wird bei uns durch die Zugabe von eigenem Traubensaft weiter veredelt. Für das spritzige Trinkvergnügen wird außerdem Kohlensäure (CO<sub>2</sub>) zugesetzt. Eine hochwertige Ausstattung in der Sektflasche, Naturkorken und Agraffe zeichnet "Pinot Zero" auch optisch als Premiumprodukt aus.



Inhalt in Liter:	0,75
Alkohol (% Vol.):	0,0
Restzucker (g/l):	53,9
Säure (g/l):	7,7
Artikel Nr.:	9436

EAN Flasche:



4005460094367

EAN Karton:

4005460099362



6-8 Grad



Als Aperitif und zu Vorspeisen.

Erzeugerabfüllung: Böttinger eG