



DR. FISCHER – HOFSTÄTTER ZERO RIESLING SPARKLING

Dr. Fischer Riesling Zero Sparkling è la nuova e rivoluzionaria proposta premium analcolica di Martin Foradori Hofstätter, ottenuta al 100% da Riesling Kabinett. Frutto di intuizione e spirito imprenditoriale, nasce per soddisfare un pubblico sofisticato con un vino dealcolato di grande carattere. Nella classificazione dei vini tedeschi, il “Kabinett” rappresenta il primo livello qualitativo dei prestigiosi vini con predicato: si ottiene da uve mature, leggermente sovrature, ma non ancora intaccate dalla muffa nobile. Dr. Fischer Riesling Zero Sparkling si distingue per il suo corpo equilibrato, la vivacità del frutto e una freschezza vibrante, accompagnata da una naturale dolcezza residua che persiste anche dopo la dealcolazione.

VITIGNO

Riesling

PROCESSO DI DEALCOLAZIONE

Questo innovativo prodotto nasce grazie a una tecnologia avanzata, studiata per preservare intatti i delicati aromi del Riesling. L'alcol viene rimosso attraverso un sofisticato processo fisico (e non chimico) che avviene in un'apposita apparecchiatura a pressione atmosferica ridotta (circa 15 mbar), abbassando il punto di ebollizione dell'alcol da circa 78°C a soli 25-30°C. Questo metodo consente di eliminare l'alcol senza alterare la struttura aromatica e gustativa del vino base, garantendo un'esperienza sensoriale raffinata e di alto livello qualitativo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10 °C

ABBINAMENTO

Come aperitivo o con antipasti, piatti di pesce, cucina asiatica