



DR. FISCHER
HOFSTÄTTER
ZERO



DR. FISCHER ZERO RIESLING SPARKLING

Dr. Fischer Riesling Zero Sparkling ist die neue Premium-Edition von Martin Foradori Hofstätter – gewonnen zu 100 % aus Riesling Kabinett. Dieser entalkoholierte Wein bietet anspruchsvollen Genießern ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis mit Charakter und Finesse.

In der Klassifikation deutscher Weine markiert „Kabinett“ die erste Qualitätsstufe der renommierten Prädikatsweine. Er wird aus reifen, teils leicht überreifen Trauben gewonnen, die noch nicht von Edelfäule beeinflusst sind.

Dr. Fischer Riesling Zero Sparkling begeistert mit einem harmonischen Körper, lebendiger Fruchtigkeit und einer erfrischenden, feinperligen Struktur – abgerundet durch eine natürliche Restsüße, die auch nach der Entalkoholisierung erhalten bleibt.

REBSORTE

Riesling

ENTALKOHOLISIERUNGSPROZESS

Die hochentwickelte Technologie zur Entalkoholisierung bewahrt die feinen Primäraromen des Rieslings in höchstem Maße. Das Verfahren basiert auf einem präzisen, rein physikalischen Prozess – vollkommen ohne chemische Zusätze.

Die innovative Vakuumdestillation erfolgt unter reduziertem Atmosphärendruck von etwa 15 mbar. Durch diese Druckabsenkung verringert sich der Siedepunkt des Alkohols von ca. 78 °C auf nur 25–30 °C. Diese niedrige Temperatur ermöglicht eine äußerst schonende Extraktion des Alkohols, ohne die thermosensiblen Aromakomponenten zu beeinträchtigen oder die Struktur des Grundweins zu verändern.

Das Ergebnis ist ein entalkoholierter Wein mit perfekter Balance, ausgeprägter Aromatik und einer sensorischen Tiefe, die höchste Qualität und Präzision widerspiegelt.

SERVIERTEMPERATUR

8 – 10 °C

SPEISEEMPFEHLUNG

Als Aperitif, oder zu Antipasti, Fischgerichten, asiatischer Küche

Dr. Fischer GmbH & Co. KG
Kirchstraße 19 | 54441 Kanzem/Saar | Deutschland

Vertrieb durch
Weingut J. Hofstätter GmbH
Rathausplatz 7 | 39040 Tramin (BZ) | Italien
Tel. +39 0471 860161 | info@hofstatter.com