



www.amkanordic.com

# CERO CHARDONNAY



**Producent** AMKA  
**Ursprung** Kalifornien, USA

**Varunummer** X5366CC0601  
**Druva** Chardonnay

**Alkoholhalt** 0%  
**Sockerkhalt** 30 gram / liter

**Storlek** 750 ml  
**Antal/kolli** 6  
**Förslutning** Skruvkapsyl

**Smakbeskrivning** Frisk och fruktig doft med ton av päron, melon och vanilj. Halvtorr, fruktig och välbalanserad smak.

**Passar till** Fördrink eller till exempelvis kyckling och matiga sallader.

**Vinifikation** Basvinet kommer från Golden State Vintners i Kalifornien och är lagrat på ekfat vilket ger en fin komplexitet till CERO. Framställt med vakuumdestillation bevaras mineraler, syror, fenoler, socker och vitaminer, och det alkoholfria vinet får en helt autentisk smak. Fullpackat med smak har CERO endast en fjärdedel av kaloriinnehållet jämfört med vinet med alkohol.

**Övrig information** Det finns flera olika metoder att tillverka alkoholfritt vin. Vakuumdestillation är en av de absolut vanligaste metoderna. Metoden innebär att vinet förs in i en hög kolonn där luften sugts ut så att det bildas ett vakuum. På grund av det lägre trycket kokar alkoholen vid vakuumdestillation redan vid normal rumstemperatur och kan då separeras från vätskan. Genom att undvika höga temperaturer minskar risken för "kokta" smaker som annars gärna uppstår vid kokning. Alkoholen är, kanske den viktigaste, smakbäraren i vin och det gör att alkoholfria viner inte smakar lika mycket. Ofta kompenserar man detta med att tillsätta mer socker som ger större smakrikedom. Då alkoholens konserverande effekt saknas är alkoholfria viner inte lämpliga att lagra.