

ZIMMERMANN GRAEFF Cabernet-Sauvignon Vi-No-Ze-Ro

8,55\$

* Prix de détail suggéré



| | |
|--------------------------|--------------------------|
| Code produit | 12178931 |
| Prix licencié | 7.43\$ |
| Conditionnement | 12x750ml |
| Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité par lot |
| Statut | Disponible |
| Type de produit | Vin tranquille |
| Pays | Allemagne |
| Désignation réglementée | Q.b.A. |
| Région | Hesse Rhénane |
| Cépage(s) | Cabernet Sauvignon 100 % |
| Pourcentage d'alcool | 0.5% |
| Couleur | Rouge |
| Taux de sucre | 44 |

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Zimmermann-Graeff & Muller était, est et restera une entreprise familiale. Cinq générations d'entrepreneurs engagés ayant les connaissances, l'expérience et l'énergie de propulser cette entreprise au sommet. Depuis la fin des années 70, Zimmermann-Graeff & Müller se développe sous la direction de Johannes Hübinger, l'un des principaux établissements vinicoles en Allemagne.

NOTES SUR LE PRODUIT

Cabernet Sauvignon est fruité et souple. Excellent avec des risottos, des pâtes à base de tomates, du saumon grillé, du poulet rôti aux herbes et des fromages. Il est une excellente alternative pour les fêtes et occasions spéciales. À consommer jeune et légèrement frais, 8 à 10 °C.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Ce Cabernet Sauvignon est produit en utilisant un procédé de désalcoolisation. Ce procédé permet d'éliminer l'alcool à basse température afin de maintenir le bouquet et les arômes fragiles tout en conservant le caractère typique des raisins de ce cépage. Il est ensuite mélangé avec le jus du cabernet Sauvignon non fermenté.

