

# SAGoHe ZERO

ALKOHOLFREIER WEIN MIT WHU-ZERTIFIKAT

Dichtes Rubin aus hohem Brombeer-Konzentrat, am Gaumen mit einer feinen, dezenten Cassis-Note und im erstaunlich langen Abgang ein saftige Gelbpfirsicharoma. Das ist SaGoHe, ein grandios neuartiger Genuss und phantastischer Apéro Begleiter, der einfach Spass macht.

<b>Herkunft</b>	Barberino Val d'Elsa, Italien
<b>Produzent</b>	Casa Emma
<b>Traubensorte</b>	95% Sangiovese / 5% Gamay
<b>Vinifikation</b>	Edelstahl-INOX Temperatur während 15 Tagen bei konstant 27°C 12 Monate im Edelstahl mit Hefe-Kontakt
<b>Farbe</b>	Intensives Rubinrot
<b>Aroma</b>	Brombeere, schwarze Johannisbeere, gebündelt mit einem Hauch von weissem Pfirsich
<b>Charakter</b>	Frisch und leicht mit einem ganz speziellen Finish
<b>Passt zu</b>	Kalte Platten, Käse, exzellent zu geräuchertem Fisch
<b>Ausschanktemperatur</b>	12-14°C
<b>Lagerfähigkeit</b>	1.5 Jahre
<b>Zertifikat</b>	Halal / WHU
<b>Besonderheiten</b>	Alkoholfrei (0.00%) Polyphenol-Anteil: 2'326 mg/l Histamin-Anteil: 1.2mg/l
<b>Preis pro Flasche</b>	75cl CHF 34.50 37.5cl CHF 19.50



SAG