

# Somée Sauvignon Blanc alkoholfreier Weißwein 0,75l

## Somée Sauvignon Blanc alkoholfreier Weißwein 0,75l

Charakteristik: 100% Sauvignon Blanc, mit authentischem, sortentypischem Geschmack, ohne jeden Zusatz von Aromen.

- glanzhell blassgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen,
- pikant und wenig am Gaumen, mit klar definierter, sortentypischer Fruchtnote (erinnernd an Grüne Paprika, frisch gemähtes Gras und eine Spur Schwarze Johannisbeere),
- präsenste, gleichzeitig mildfruchtige Säure, weiche Textur

Dieser alkoholfreie Wein ist ein idealer Begleiter vor allem mildwürziger Speisen, beispielsweise von Fisch, Meeresfrüchten oder hellem Fleisch, auch passend zu Salaten oder als erfrischender Sundowner. Exzellent auch zur Zubereitung von Fischgerichten. Dieser Sauvignon Blanc ist ausgesprochen wenig und garantiert so authentischen Trinkgenuss auch ohne Alkohol. Das macht ihn zum idealen Getränk für alle, die auch bei üblicherweise von Wein begleiteten Anlässen nicht auf Wein, wohl aber auf den Genuss von Alkohol verzichten wollen oder müssen.

Servierempfehlung: Am besten gut gekühlt (ca. 6 bis 8 °C) servieren.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 ml

|                |           |
|----------------|-----------|
| Brennwert kj   | 99,9 kj   |
| Brennwert kcal | 23,9 kcal |
| Kohlenhydrate  | 5,7 g     |
| davon Zucker   | 5,2 g     |
| Eiweiß         | 0,30 g    |
| Salz           | 0,10 g    |

## Allergene

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Schwefeldioxid und Sulfid | Ja |
|---------------------------|----|

## Sonstige Angaben

|                  |  |
|------------------|--|
| Bezeichnung      | Alkoholfreier Wein   |
| Inverkehrbringer | Willi Trautwein GmbH · Friedrichstraße 19 · 55237 Lonsheim / Germany |

## Zusätzliche Informationen

### Zutaten

alkoholfreier Wein, rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, Konservierungsstoff: Schwefeldioxid