Leitz Eins Zero Rosé - 750 ml

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und in Edelstahltanks vergoren und ausgebaut. Der Alkoholentzug erfolgt mit der modernsten Variante der Vakuumverdampfung bei einer max. Temperatur von 27°C. Dieses Verfahren ist sehr schonend, da die wichtigste Inhalts- und Geschmacksstoffe weitestgehend erhalten bleiben. Neben dem schon im Rosé vorkommenden Noten von Hagebutte und Himbeere vermag es die schäumende Rosé-Variation Frische und ein angenehmes Prickeln

GTIN / EAN : 4260196280198

Zutat

Zutaten: Entalkoholisierter Wein, Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, Kohlendioxid, KONSERVIERUNGSSTOFF: SCHWEFELDIOXID

Nährwertangaben: 100

Unzubereitet - Der ursprüngliche Zustand eines Produkts

Nährwertangaben: 100	
Energie	99.5 kJ
Energie	24 kcal
Fett	0.5 g
Fett, davon gesättigte Fettsäuren	0.1 g
Kohlenhydrate	3.8 g
Kohlenhydrate, davon Zucker	3.8 g
Eiweiß	0.5 g
Salz	0.01 g

Nährwertangaben: Portion

Unzubereitet - Der ursprüngliche Zustand eines Produkts

Nährwertangaben: Portion	
Energie	
Energie	
Fett	
Fett, davon gesättigte Fettsäuren	
Kohlenhydrate	
Kohlenhydrate, davon Zucker	
Eiweiß	
Salz	

Nährwertangaben: % der Referenzmenge (Portion)

Unzubereitet - Der ursprüngliche Zustand eines Produkts

Nährwertangaben: % der Referenzmenge (Portion)	
Energie	
Energie	
Fett	
Fett, davon gesättigte Fettsäuren	
Kohlenhydrate	
Kohlenhydrate, davon Zucker	
Eiweiß	
Salz	

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung : Schäumendes Getränk aus entalkoholisiertem Wein
Kontaktname : JJ Leitz GmbH
Kommunikationskanal: Kontakttyp : Licensee Registrar
Kontaktadresse : Theodor-Heuss-Str 5, D-65385 Rüdesheim/ Germany

Status 03.07.2026

Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen wurden sorgfältig zusammengestellt, um die zum Zeitpunkt der Anfrage aktuell gültigen Produktinformationen bereitzustellen. Eine Haftung für einen Schaden oder Verlust, der Ihnen durch den Gebrauch der Informationen bzw. dem Vertrauen in die Richtigkeit der Angaben ggf. entsteht, wird jedoch nicht übernommen.