

CABERNET SAUVIGNON bez alkoholu/*alcohol free*

výrobce/producer OBSTHOF RETTER

Rakousko/Austria

Kvalitní nealkoholický nápoj jako doprovod k jídlu je trendem současnosti, a to nejen v nejvyšší gastronomii. Nealkoholické extrakty z ovoce, lesa a louky ovocnářství Obsthof RETTER se sídlem v ráji ovoce – rakouském jižním Štýrsku, jsou té nejvyšší možné kvality a dokážou na patře vykouzlit mimořádný požitek.

A quality soft drink as an accompaniment to meals is a trend today, and not only in the highest gastronomy. The non-alcoholic extracts from the fruit, forest and meadow of the Obsthof RETTER fruit grower, located in the fruit paradise of southern Styria in Austria, are of the highest possible quality and can conjure up a special pleasure on the palate.

S produkty Sommelier Edition jsou nejen sledovány trendy nealkoholických příloh k jídlu, ale také aktivně utvářeny. A to s jedinečnými přírodními šťávami z ušlechtilých odrůd, které jsou šetrně lisovány a po vylisování prochází přirozeným čířením. Důležité sekundární rostlinné látky z dužiny a slupky zůstávají zachovány. Po otevření si nápoje v chladničce uchovají svou kvalitu po dobu cca jednoho týdne.

With Sommelier Edition products, the trends of non-alcoholic side dishes are not only followed, but also actively shaped. And with unique natural juices from noble varieties, which are gently pressed and undergo natural clarification after pressing. Important secondary plant substances from the pulp and skin are retained. Once opened, the drinks in the refrigerator will retain their quality for about a week.



Odrůda/*variety*: 100% Cabernet Sauvignon

Popis/*Description*: **Tóny černého rybízu, tmavých třešní, švestek, tabáku a cedrového dřeva.** *Notes of blackcurrant, dark cherries, plums, tobacco and cedarwood.*

Podávat při/*Serve at*: **16-18°C**

Doporučení k jídlu/*Food pairing*: **drůbež, červené maso s ovocnou omáčkou, těstoviny s masem, smetanové sýry nebo čokoládový dezert.** *poultry, red meat with fruit sauce, pasta with meat, cream cheese or chocolate dessert*

Vinifikace/*vinification*: v nerezovém tanku a dále 6-12 měsíců na láhvi / *stainless steel tank and 6-12 months in the bottle*