



WINE
Degrees



MICHEL SCHNEIDER
SEIT 1869

Компания «Дегрис Трейд» представляет
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ ВИНА
от производителя Мишеля Шнайдера из
Германии

Вина созданы методом вакуумной дистилляции – способ деалкоголизации вина, который был изобретен в 1908 году Карлом Юнгом, основателем одноименной винодельческой компании. Алкоголь в вакууме испаряется при температуре 27°C, а вкус и аромат вина сохраняются.

Безалкогольные вина – это наслаждение от вкуса вина без заботы о последствиях употребления алкоголя:

- ✓ В 3 раза меньше калорий, чем в бокале классического вина (только 30 ккал на бокал, вместо 70 ккал).
- ✓ Подходит беременным женщинам и другим людям, у которых специальный режим питания (спортсмены, ограничения по здоровью и пр.)
- ✓ Для тех, кто за рулем! (алк. 0,5% - столько же может быть в апельсиновом фреше или кефире)
- ✓ Безалкогольное вино сохраняет все свойства традиционного напитка за исключением пьянящего эффекта, ведь в нем по-прежнему содержатся антиоксиданты, полифенолы, минеральные кислоты, микроэлементы (магний, кальций, калий, медь, железо) и витамины



MICHEL SCHNEIDER NON-ALCOHOLIC - ПОБЕДИТЕЛЬ ТЕСТА SÜDDEUTSCHE ZEITUNG



В Süddeutsche Zeitung от 4./5. 10 сентября десять безалкогольных вин были продегустированы и оценены сомелье Джастином Леоне. Наш Michel Schneider Chardonnay Non-Alcoholic стал победителем теста и получил 8 из 10 баллов в общей оценке. Безалкогольные вина становятся все более и более популярными и рассматриваются как альтернатива безалкогольному пиву и безалкогольным спиртным напиткам. Поэтому мы особенно рады, что наше безалкогольное вино Michel Schneider Chardonnay получило такую высокую оценку.

Компания **Michel Schneider** была основана в 1869 году. **Михель Шнайдер** сразу поставил своей целью производство качественных вин, достижение высоких стандартов и по сей день является основным принципом деятельности компании. Умелое сочетание традиций и инноваций позволяет специалистам компании изготавливать вина, которые пользуются популярностью не только в пределах Германии, но и по всему миру. Так, компания занимает первое место по экспорту немецких вин в Англию, туда отправляется 40% изготавливаемых вин.

Виноград для изготовления своих вин компания Михель Шнайдер в основном выращивает на собственных виноградниках, а 20% импортирует из различных регионов Германии, например из области Пфальц, где сложились идеальные климатические и почвенные условия для выращивания типично немецких сортов винограда — Рислинг, Дорнфельдер, Вайсбургундер, и из других стран.



MICHEL SCHNEIDER CABERNET SAUVIGNON

Тип – красное полусухое

Категория – безалкогольное

Сорт – Каберне Совиньон

Технология - спирт аккуратно удаляется методом вращающегося конуса. Такой метод позволяет бережно сохранять тело и свежесть вина.

Аромат и вкус - аромат красных фруктов . Фруктовый, свежий вкус, вино хорошо сбалансировано.

Гастрономические сочетания - хорошо сочетается с барбекю, красным мясом и сырами

Температура подачи 16 - 18°C

Срок годности - 03.2024г.

0,75 л



MICHEL SCHNEIDER CHARDONNAY

Тип – белое полусухое

Категория – безалкогольное

Сорта – Шардоне

Цвет - бледно-желтый

Технология - спирт аккуратно удаляется методом вращающегося конуса. Такой метод позволяет бережно сохранять тело и свежесть вина

Аромат и вкус – тона белых фруктов и цветов, персиков, фруктовое послевкусие с деликатной свежестью.

Гастрономические сочетания - отлично сочетается с закусками, белым мясом на гриле, рыбой с легким соусом, салатами, десертами и сладостями.

Температура подачи 8-10°C

Срок годности – до 03.2024г.

0,75 л



MICHEL SCHNEIDER MERLOT

Тип – розовое полусухое

Категория – безалкогольное

Сорт – Мерло

Цвет - розовый

Технология - спирт аккуратно удаляется методом вращающегося конуса. Такой метод позволяет бережно сохранять тело и свежесть вина

Аромат и вкус – аромат красных фруктов, цветов, тона вишни и малины. Фруктовый, свежий вкус.

Гастрономические сочетания - хорошо в качестве аперитива, а так же с пряными, острыми блюдами.

Температура подачи 8 - 10°C

Срок годности - до 03.2024г.

0,75 л