

Franc Lizêr Traminer 0.0%

Proefnotitie: De neus onthult lichtfruitige aroma's van appel met een vleugje witte bloemen. De smaak heeft een goede frisheid in evenwicht gehouden door een aangename rondheid.

Specificaties

Producent: Lea Winery
Druivenrassen: Traminer
Land van herkomst: Italië
Streek / Gebied: Friuli
Sluiting : kurk
Categorie: wit
Alcoholpercentage: 0%

Smaakprofiel: Frisse wijn met aroma's van appel en een hint van witte bloemen.

Vinificatie: Nadat de druiven geplukt zijn, worden de ontsteelt waar de fermentatie plaatsvindt op gecontroleerde temperaturen in RVS vaten. Daarna volgt er de dealcoholisatie plaats door middel van toevoeging van membraan, waarbij de alcohol wordt verwijderd.

Wijn & spijs: Perfect voor elke gelegenheid, zelfs overal een maaltijd met schaaldieren, hoofdgerechten met vis en risotto.

Best before date: 2 jaar na botteling

Achtergrondinformatie:

FRANC LIZÊR is een productie van Lea Winery dat zich toelegt op gedealcoholiseerde wijnen die een eerbetoon zijn aan de Friulische wijntraditie, met een scherp oog voor innovatie. In de Friuliaanse taal betekent FRANC in feite "VRIJ" en LIZÊR betekent "LICHT".

Het landgoed van LEA, gelegen in Friuli Venezia Giulia, bezit 104 hectare wijngaarden, allemaal beheerd volgens de biologische principes: 17 hectare is biologisch gecertificeerd sinds de oogst van 2022 en de rest is allemaal in ontwikkeling. De wijngaarden van LEA zijn volledig in eigen beheer, waardoor de kwaliteit van de druiven nageleefd worden.

De druiven die worden gebruikt om de gedealcoholiseerde wijnen van LEA te produceren, zijn volledig afkomstig van de wijngaarden van het bedrijf, en alle stadia van de vinificatie worden bij de wijnmakerij van LEA beheerd door de wijnmakers onder toezicht van de oenoloog.

In 2023 kocht LEA een innovatieve machine, gebouwd en gepatenteerd door een Italiaans bedrijf, die wijn dealcoholiseert met behulp van de membraantechniek. Een **membraam** is een dunne laag materiaal, meestal een soort rubber of kunststof, die wordt gebruikt om gas, lucht of vloeistoffen te scheiden of te filteren. In dit geval wordt de alcohol daarmee gefilterd en afgevoerd. De dealcoholisatie via een membraan biedt een efficiënt antwoord op de behoefte aan hoogwaardige alcoholverwijdering: de wijn wordt niet gefilterd en alleen de alcohol wordt overgebracht naar de extractieoplossing. Het polymeer dat het membraan vormt, heeft geen elektrische lading en is inert: het proces heeft geen



invloed op de kleur of structuur van de originele wijn. Een ander belangrijk kenmerk van deze machine is het feit dat deze op kamertemperatuur werkt en de wijn niet verwarmt, waardoor de aroma's mooi overeind blijven.

LEA'S MEMBRANE DEALCOHOLISATION PROCESS:

