



CARL JUNG



ULTRA-PREMIUM WINE

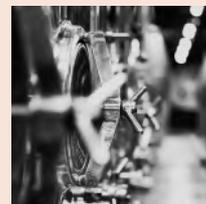
БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ

ВИНО

ИЗ ГЕРМАНИИ



CARL JUNG



ВИННОЕ ПОМЕСТЬЕ CARL JUNG

*В*инодельческое хозяйство **Carl Jung** расположено в немецком городе Рюдесхаймам-Райне, винодельческом регионе Рейнгау, в замке Босенбург, построенном в конце 12 века

Это волшебное место для производства вина: с зелеными виноградниками и потрясающим средневековым городом на берегу реки Рейн

Замок принадлежит семье Юнгов, которые посвятили себя изготовлению потрясающих, высококлассных вин

Уже более 100 лет и в 5-м поколении страсть к безалкогольным и игристым винам живет в замке **Босенбург**





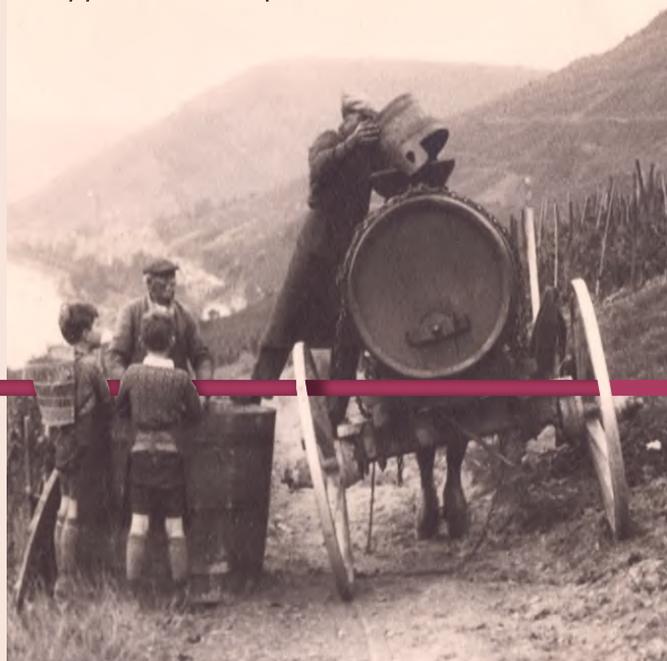
CARL JUNG

В начале 20-го века доктор Карл Юнг, виноторговец из винодельческой семьи из Рейнгау, задался вопросом: можно ли наслаждаться вином без алкоголя?

Решающим фактором для этого было то, что в то время все больше и больше клиентов отказывались от вина из-за проблем со здоровьем. Карл Юнг был уверен:

"ВИНУ НУЖЕН ВКУС, НЕ АЛКОГОЛЬ"

Вдохновившись экспедициями в Гималаи, где использовались специальные герметичные скороварки для приготовления пищи, так как на экстремальных высотах вода закипала при меньших температурах, в 1907 году Карл Юнг разработал процесс вакуумной экстракции



В основе его метода, который используется до сих пор, лежит применение в качестве основы для напитка традиционных алкогольных вин



В этом процессе алкоголь аккуратно выводится из вина при температуре менее 30 градусов.

При восстановлении сохраняются натуральные ароматы, букет и вкус вина.

Карл Юнг получил патент на свой процесс, и таким образом стал изобретателем деалкоголизированного вина



Страсть и годы исследований привели к дальнейшим патентам, которые постоянно улучшают качество и вкус безалкогольных вин



CARL JUNG

Процесс мягкого удаления спирта в настоящее время осуществляется с помощью современной техники вакуумной дистилляции при низкой температуре. В настоящее время производится более 10 миллионов бутылок вина в год, в том числе органического, и поставляется в более чем 30 стран мира.



Винодельня Carl Jung известна своими безалкогольными винами из отдельных сортов винограда, такими как Рислинг, Шардоне, Каберне, Совиньон и Мерло.

Безалкогольные игристые вина так же входят в портфолио традиционного винодельческого хозяйства



Вина Carl Jung хорошая альтернатива для водителей, беременных женщин, для всех кому важен здоровый образ жизни, а также тем, кто воздерживается от алкоголя по религиозным соображениям. Так же полезно знать, что при извлечении спирта калорийность вина снижается на две трети

CHARDONNAY

*Б*елое сухое безалкогольное вино, созданное из винограда сорта Шардоне. Вино характеризуется заметными тонами экзотических фруктов во вкусе, гармоничной кислотностью и продолжительным послевкусием. Шардоне хорошо сочетается с морепродуктами, рыбой и белым мясом. Отлично сочетается с салатами и легкими бутербродами, а также некоторыми китайскими и индийскими блюдами.



ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Алкоголь < 0,5 %

Остаточный сахар около 40 г/л

Всего SO₂ < 200 мг/л

Свободный SO₂ около 40 мг/л



АНАЛИЗ

Калории 20,1 ккал / 84,2 кДж

Белки 0 г

Углеводы около 4,4 г

Жиры 0 г

Соль < 0,1 г

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:



Цвет — вино светло-соломенного цвета.

Аромат — гармоничный аромат вина наполнен тонами цитрусовых фруктов и зеленых яблок.

Вкус — в легком и освежающем вкусе вина прослеживаются выразительные оттенки цитрусовых фруктов.

Послевкусие длительное, с приятной кислинкой.

Гастрономия — вино рекомендуется подавать к салатам, закускам, блюдам из мяса домашней птицы.

Температура сервировки — 6-8°C

RIESLING

Прозрачное виноградное вино, типичное для этого сорта винограда. Вкус чистый, с фруктовой кислинкой и долгим послевкусием. Аромат напоминает зеленое яблоко и лимон



ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Алкоголь < 0,5 %

Остаточный сахар около 35 г/л

Всего SO₂ < 200 мг/л

Свободный SO₂ около 50 мг/л



АНАЛИЗ

Калории 18 ккал / 75,6 кДж

Белки 0 г

Углеводы около 3,9 г

Жиры 0 г

Соль < 0,1 г

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:



Цвет – вино светло-золотистого цвета.

Аромат – аромат вина демонстрирует переливающиеся оттенки зеленого яблока и цитрусовых фруктов.

Вкус – в чистом вкусе вина гармоничная кислотность сочетается с отличной структурой. Послевкусие долгое, приятное.

Послевкусие длительное, с приятной кислинкой.

Гастрономия – вино рекомендуется подавать с птицей, рыбой и белым мясом, оно хорошо сочетается с салатами, легкими сэндвичами и блюдами китайской или индийской кухни.

Температура сервировки – 6-8°C

CUVEE WHITE

*Б*елое полусухое безалкогольное вино, обладает гармоничной кислотностью, нежным фруктовым вкусом с нотками дыни и грейпфрута. Cuvée White прекрасно сочетается с любым блюдом. Состав кюве известен во Франции как ассамбляж. Это означает либо обычное прессование, либо ферментацию разных сортов винограда в ферментационном резервуаре, либо последующее комбинирование партий вина из разных сортов винограда. Вино, полученное таким образом, называется кюве (Cuvée). Cuvée White является идеальным вином для новичков в области «безалкогольных вин».



ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Алкоголь < 0,5 %

Остаточный сахар около 50 г/л

Всего SO₂ < 200 мг/л

Свободный SO₂ около 40 мг/л



АНАЛИЗ

Калории 24,2 ккал / 101,3 кДж

Белки 0 г

Углеводы около 5,4 г

Жиры 0 г

Соль < 0,1 г

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:



Цвет — вино светло-золотистого цвета.

Аромат — аромат вина демонстрирует переливающиеся оттенки зеленого яблока и цитрусовых фруктов.

Вкус — в чистом вкусе вина гармоничная кислотность сочетается с отличной структурой. Послевкусие долгое, приятное.

Послевкусие длительное, с приятной кислинкой.

Гастрономия — вино рекомендуется подавать с птицей, рыбой и белым мясом, оно хорошо сочетается с салатами, легкими сэндвичами и блюдами китайской или индийской кухни.

Температура сервировки — 6-8°C

CABERNET SAUVIGNON

Восхитительное вино изготовлено из одноименного сорта винограда по традиционным рецептам немецкого виноделия. Этот сорт позволяет получить в меру крепкое, полнотелое и сбалансированное вино с ощутимой кислотностью. Каберне Совиньон можно смело назвать самым известным, популярным и любимым в мире типом красного вина. Его уникальный состав и вкус не имеют себе равных.



ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Алкоголь < 0,5 %

Остаточный сахар около 35 г/л

Всего SO₂ < 200 мг/л

Свободный SO₂ около 40 мг/л



АНАЛИЗ

Калории 19,4 ккал / 81,3 кДж

Белки 0 г

Углеводы около 4,2 г

Жиры 0 г

Соль < 0,1 г

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:



Цвет — вино обладает насыщенным практически черным цветом, с оттенками от пурпурного к фиолетовому.

Аромат — вино раскрывается насыщенным и изящным ароматом ежевики, чёрной смородины, сливы с пикантными, острыми нотками имбиря и душистого перца.

Вкус — вино обладает насыщенно-вяжущим вкусом.

Послевкусие длительное, с пряными нотками кислинкой.

Гастрономия — вино идеально сочетается с жареными или копчеными мясными блюдами.

Температура сервировки — 12-14°C

CUVEE RED

Красное полусухое безалкогольное вино с заметной танинностью. Для его изготовления используется сорт винограда Темпранильо. Темпранильо — один из самых известных сортов Пиренейского полуострова. Даёт полнотелые красные вина с фруктовым ароматом и сравнительно высокими танинами.

Кюве Ред безалкогольное обладает низким содержанием калорий (19 кКал на 100 мл). Оно станет прекрасным дополнением к жареному или запеченному мясу, пицце и пасте.



ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Алкоголь < 0,5 %

Остаточный сахар около 45 г/л

Всего SO₂ < 200 мг/л

Свободный SO₂ около 40 мг/л



АНАЛИЗ

Калории 24,9 ккал / 104,1кДж

Белки 0 г

Углеводы около 5,2 г

Жиры 0 г

Соль < 0,1 г

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:



Цвет — вино темного рубиново-бордового цвета.

Аромат — аромат вина раскрывается оттенками малины и красной смородины.

Вкус — в чистом и шелковистом вкусе вина преобладают сильные танины, приятные фруктовые нюансы и пряные нотки, продолжающиеся в долгом послевкусии.

Послевкусие длительное, с пряными нотками.

Гастрономия — вино рекомендуется сервировать к мясу-гриль, птице, дичи, салатам, пасте со сливочным соусом, пицце, закускам и сэндвичам

Температура сервировки — 16-18°C

MERLOT

Красное полусухое безалкогольное вино из выращенного на супесчаных лессовых почвах Испании винограда сорта Мерло. Его рубиново-красный цвет, фруктовый аромат, напоминающий ежевику, тонкая танинная структура и типичный букет Мерло заставляют сердце каждого любителя мерло биться быстрее. Низкая калорийность (22 кКал/100 мл) делает вино приятным дополнением к здоровому рациону.



ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Алкоголь < 0,5 %

Остаточный сахар около 40 г/л

Всего SO₂ < 200 мг/л

Свободный SO₂ около 40 мг/л



АНАЛИЗ

Калории 22,9 ккал/95,6 кДж

Белки 0 г

Углеводы около 4,7 г

Жиры 0 г

Соль < 0,1 г

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:



Цвет — вино рубиново-красного цвета.

Аромат — аромат вина раскрывается сочными нотками ежевики и других спелых ягод

Вкус — аромат вина раскрывается сочными нотками ежевики и других спелых ягод

Послевкусие длительное, с ягодными нотками.

Гастрономия — вино рекомендуется подавать к блюдам из красного мяса, дичи, сырному ассорти и пицце.

Температура сервировки — 16-18°C

ROSE

Розовое полусухое безалкогольное вино. Для его изготовления используются сорта винограда Гренаш и Савиньон. Вино характеризуется нежным ароматом и фруктовым послевкусием. Идеальный летний напиток, подается охлажденным, хорошо сочетается с вашими любимыми сырами.



ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Алкоголь < 0,5 %

Остаточный сахар около 55 г/л

Всего SO₂ < 200 мг/л

Свободный SO₂ около 40 мг/л



АНАЛИЗ

Калории 19,4 ккал/81,3 кДж

Белки 0 г

Углеводы около 4,2 г

Жиры 0 г

Соль < 0,1 г

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:



Цвет – вино нежно-розового цвета с золотистыми бликами.

Аромат – аромат вина наполнен тонами ежевики и легкими ореховыми нюансами.

Вкус – вкус вина освежающий, в нем прослеживаются утонченные тона фруктов, продолжающиеся в приятном послевкусии.

Послевкусие длительное, с фруктовыми нотками.

Гастрономия – вино рекомендуется подавать к закускам и салатам, оно хорошо сочетается с блюдами из птицы, телятины и рыбы. Его также можно подать к сырам и паштетам.

Температура сервировки – 6-8°C

CHARDONNAY BIO

*Б*елое полусухое безалкогольное вино, изготовлено из отборных вин сорта Шардоне, выращенных экологически чистым способом. Характеризуется заметными тонами экзотических фруктов во вкусе, гармоничной кислотностью и продолжительным послевкусием. Изготовлено из органического вина.



ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Алкоголь < 0,5 %

Остаточный сахар около 39 г/л

Всего SO₂ < 200 мг/л

Свободный SO₂ около 40 мг/л



АНАЛИЗ

Калории 19,4 Ккал / 81,3 кДж

Белки 0 г

Углеводы около 4,3 г

Жиры 0 г

Соль < 0,1 г

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:



Цвет — вино светло-соломенного цвета.

Аромат — гармоничный аромат вина наполнен тонами цитрусовых фруктов и зеленых яблок.

Вкус — в легком и освежающем вкусе вина прослеживаются выразительные оттенки цитрусовых фруктов.

Послевкусие длительное, с приятной кислинкой.

Гастрономия — вино рекомендуется подавать к салатам, закускам, блюдам из мяса домашней птицы.

Температура сервировки — 6-8°C

MERLOT BIO

Красное полусухое безалкогольное вино из винограда сорта Мерло, выращенного на юге Франции, прошедшего полный цикл своего созревания в естественных условиях без какого-либо воздействия вредных веществ (химических удобрений, гербицидов, пестицидов, инсектицидов). Насыщенный рубиново-красный цвет, за которым следует букет, полный черной вишни с оттенком смородины. Долгое послевкусие сопровождает это очень изысканное деалкоголизированное вино.



ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Алкоголь < 0,5 %

Остаточный сахар около 39 г/л

Всего SO₂ < 200 мг/л

Свободный SO₂ около 40 мг/л



АНАЛИЗ

Калории 19,4 Ккал/81,3 кДж

Белки 0 г

Углеводы около 4,3 г

Жиры 0 г

Соль < 0,1 г

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:



Цвет – вино рубиново-красного цвета

Аромат – аромат вина раскрывается сочными нотками ежевики и других спелых ягод

Вкус – вкус вина отличается утонченной танинной структурой, обрамленной приятными фруктовыми нотами.

Послевкусие длительное, с приятной кислинкой.

Гастрономия – вино рекомендуется подавать к блюдам из красного мяса, дичи, сырному ассорти и пицце.

Температура сервировки – 10-12°C

BIO MOUSSEUX

Премиальное сухое безалкогольное игристое вино, создано из сортов экологически чистого органического винограда Airen (Испания), Riesling и Rivaner (Германия). Вместе они создают насыщенный, свежий, слегка пряный вкус. Благодаря тщательно подобранным сортам, этот напиток станет прекрасной альтернативой для любителей настоящего шампанского. Несомненным достоинством данного игристого вина является его низкая калорийность – всего 15,4 ккал/100 мл.



ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Алкоголь < 0,5 %

Остаточный сахар около 33 г/л

Всего SO₂ < 200 мг/л

Свободный SO₂ около 40 мг/л



АНАЛИЗ

Калории 15,4 Ккал / 72,1 кДж

Белки 0 г

Углеводы около 3,7 г

Жиры 0 г

Соль < 0,1 г

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:



Цвет – игристое био-вино светло-соломенного цвета

Аромат – вино раскрывается лёгким, изящным ароматом цветов.

Вкус – освежающий, сочный и игристый, с приятными покалывающими пузырьками и тонкими нотками фруктов.

Послевкусие легкое, фруктовое.

Гастрономия – игристое вино Bio Mousseux рекомендуется подавать в качестве аперитива, с закуской и десертами.

Температура сервировки – 6-8°C

BLANC DE BLANCS

Премиальное белое полусухое безалкогольное игристое вино, произведено из винограда сорта Шардоне, который обладает превосходным качеством для приготовления сухих, сладких или игристых вин. По популярности ни один другой сорт винограда не может соперничать с Шардоне. Шампанское Blanc de Blanc представляет собой винный букет с ароматами цитрусовых, груши, яблока и цветочными нотами. Очаровательный, приятный и гармоничный вкус вина станет идеальным решением для торжественных мероприятий. Неоспоримым достоинством данного напитка является его невысокая калорийность - всего 20,1 Ккал на бокал (100 мл.), что значительно меньше калорийности обычного игристого вина.



ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Алкоголь < 0,5 %

Остаточный сахар около 40 г/л

Всего SO₂ < 200 мг/л

Свободный SO₂ около 40 мг/л

АНАЛИЗ

Калории 20,1 Ккал/84,2кДж

Белки 0 г

Углеводы около 4,4 г

Жиры 0 г

Соль < 0,1 г



ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Цвет — игристое вино светло-соломенного цвета.

Аромат — вино раскрывается лёгкими, изящными ароматами цитрусовых, груши, яблока и цветочными нотами.

Вкус — вино раскрывается лёгкими, изящными ароматами цитрусовых, груши, яблока и цветочными нотами.

Послевкусие длительное, с оттенками сладких цитрусовых.

Гастрономия — игристое вино Blanc De Blanc рекомендуется подавать в качестве аперитива, с закуской и десертами.

Температура сервировки — 6-8°C





Organic Food – официальный дистрибьютер премиальных безалкогольных вин **CARL JUNG**, а так же других натуральных и полезных продуктов известных европейских брендов

Organic Food на рынке премиальных натуральных продуктов с 2009 года, за эти годы упорной работы компания заработала себе безупречную репутацию у партнеров и клиентов

Сделать заказ, получить консультацию по продуктам или задать вопрос вы можете по телефонам:

8 (977) 663-61-19
8 (495) 663-61-00
8 (495) 663-67-58

Адрес электронной почты: info@organicfood.ru



Юридический и почтовый адрес: 115230 г. Москва, Варшавское шоссе, д. 42, офис 4307



БЛАГОДАРИМ ЗА ВНИМАНИЕ!



CARL JUNG