

## YAMILÉ ALKOHOLFREI <0,5 VOL.%



**Alk. % Vol.** 0,4

**Allergeninformation** Enthält

Schwefeldioxid und Sulfite

**FIC Ingredients** Wasser,

Stachelbeersaft, Himbeeren, Zucker,

geräucherter Rhabarber, Honig,

Goldrute, Angelikawurzel, Sternanis,

Salz, rosa Pfeffer, Hefe.

Durchschnittliche Nährwerte je 100 ml:

Brennwert 67 kJ / 16 kcal,

Kohlenhydrate 5,8 g (davon Zucker 5,8

g), Fett 0 g (davon gesättigte Fettsäuren

0 g), Eiweiß 0,1 g, Salz 0,06 g.

**Rebsorten** Stachelbeersaft |

Himbeeren | geraucherter Rhabarber |

Honig

**Sulfite** Enthält Schwefeldioxid und

Sulfite.

**Farbe** rose

**Füllmenge** 0,75 L

**Land** Dänemark



# Georg Hack

Haus der Guten Weine

**Weingut**

MURI Copenhagen

**Produktart**

Aromatisiertes  
alkoholfreies  
kohlenensäurehaltiges  
Getränk.

Yamile aus Peru ist Expertin in nichtalkoholischer Fermentation und Namensgeberin für die Cuvée: Frisch, rotfruchtig, rauchig mit salzigem Hintergrund. Schäumer. Wir erinnern uns an Spa-Bäder, Kiefernharz und Schalen von Amalfi-Zitronen. Wir sehen die Goldrute mit neuen Augen! Durchschnittliche Nährwerte je 100 ml: Brennwert 67 kJ / 16 kcal, Kohlenhydrate 5,8 g (davon Zucker 5,8 g), Fett 0 g (davon gesättigte Fettsäuren 0 g), Eiweiß 0,1 g, Salz 0,06 g