

# Mer smak!

Med sin patenterte prosess har Carl Jung løftet kvaliteten på alkoholfri vin mange hakk oppover. Når førsteklasses vin varmes opp til alkoholen fordamper, beholdes den autentiske smaken av kvalitetsvin. Slik er Carl Jung blitt et anerkjent merkenavn i 40 land. Skål for det!

## Mange gode grunner

Carl Jung (rødvin, hvitvin & musserende) tilbyr et nytt, smakfullt alternativ til avholdsfolk, til den gravide, til sjåføren, til de som teller kalorier – og til de som skal tidlig opp dagen derpå. Vinen passer utmerket i matlaging og marinering. Hver flaske inneholder 2/3 færre kalorier enn tradisjonell vin, og under 0,1 % alkohol (like lite som i en yoghurt).



### Cabernet Sauvignon

Rik rubin i fargen.  
Preg av bjørnebær  
og hint av nøtter.  
EPD nr. 43 99 465



### Merlot

Halvtørr, ren og saftig.  
Preg av røde bær og  
urer – hint av nøtter.  
EPD nr. 43 99 655



### Riesling Feinherb

Klassisk – klar farge  
og frisk smak. Preg  
av eple og sitron.  
EPD nr. 43 99 663



### Chardonnay

Lett og fruktig  
med innslag av  
tropisk frukt.  
EPD nr. 43 99 648



### Schloss Bossenburg

Halvtørr musserende –  
av Chardonnay-druen.  
Aperitif og til mat.  
EPD nr. 57 98 54



**CARL JUNG**

*Edrueilig glede –  
inkluderende valg.*

# SEIFFERT

Seiffert Marketing AS, Trollåsveien 36, 1414 Trollåsen  
T: 952 58 755 E: [post@seiffert.no](mailto:post@seiffert.no) [www.seiffert.no](http://www.seiffert.no)

# Mer inkluderende!

Ikke et vondt ord om mineralvann og eplesaft – men når vin serveres i hyggelig lag, er det ikke nødvendig å lage synlig forskjell i glassene. Med alkoholfri vin vil samtlige gjester føle seg mer inkludert i fellesskapet. Skål for det!

## Mange gode grunner

Carl Jung (rødvin, hvitvin & musserende) tilbyr et nytt, smakfullt alternativ til avholdsfolk, til den gravide, til sjåføren, til de som teller kalorier – og til de som skal tidlig opp dagen derpå. Vinen passer utmerket i matlaging og marinering. Hver flaske inneholder 2/3 færre kalorier enn tradisjonell vin, og under 0,1 % alkohol (like lite som i en yoghurt).



**Cabernet Sauvignon**  
Rik rubin i fargen.  
Preg av bjørnebær  
og hint av nötter.  
EPD nr. 43 99 465



**Merlot**  
Halvtørr, ren og saftig.  
Preg av røde bær og  
urer – hint av nötter.  
EPD nr. 43 99 655



**Riesling Feinherb**  
Klassisk – klar farge  
og frisk smak. Preg  
av eple og sitron.  
EPD nr. 43 99 663



**Chardonnay**  
Lett og fruktig  
med innslag av  
tropisk frukt.  
EPD nr. 43 99 648



**Schloss Bossenburg**  
Halvtørr musserende –  
av Chardonnay-druen.  
Aperitif og til mat.  
EPD nr. 57 98 54



**CARL JUNG**

*Edrueg glede –  
inkluderende valg.*

# SEIFFERT

Seiffert Marketing AS, Trollåsveien 36, 1414 Trollåsen  
T: 952 58 755 E: [post@seiffert.no](mailto:post@seiffert.no) [www.seiffert.no](http://www.seiffert.no)