

DRINKS.

Kolonne Null Prickelnd Rosé alkoholfrei 2022 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	70574022
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Deutschland
Region	Berlin
Abfüller	Kolonne Null GmbH, Hobrechtstr. 65, 12047 Berlin, Germany
Marke	Kolonne Null
Typ	Alkoholfreier Schaumwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	mit cremigem Schmelz, eleganter Säure, feiner Perlage, roten Früchten (Erdbeeren, Kirschen) und frischen Kräutern.
Verkehrsbezeichnung	Alkoholfreier Wein
Details	mit Kohlensäure und Saccharose versetzter, entalkoholisierter Roséwein
Ehrungen	
Zutaten	Alkoholfreier Wein, Saccharose, Kohlensäure, Konservierungsstoff: Schwefeldioxid
Zusatzstoffe	Schwefeldioxid und Sulfite E220
Etikette	grafisch



Bio	Keine Angaben
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	6-8 Grad
Jahrgang	2022
Passend zu	Antipasti, Apéro, Dessert, Fisch & Meeresfrüchte

Beschreibung

Alkoholfreies Bier, alkoholfreier Gin und alkoholfreier Likör sind mittlerweile weit verbreitet. Da fehlt nur noch der alkoholfreie Wein: Um diesen kümmern sich Moritz Zyrewitz und Philipp Rössle mit ihrem Berliner Unternehmen Kolonne Null. Bei ihren Produkten handelt es sich nicht etwa um zusammengepreschten Traubensaft, sondern um richtigen Wein, der entalkoholisiert wird und dadurch seine authentischen Aromen beibehält. Die Kolonne bezieht die Ausgangsweine von Familiengütern an der Nahe, an der Mosel, im Weinviertel, in der Provence und in anderen angesehenen Weinbauregionen. Im hauseigenen Labor wird den ausgewählten Spitzenweinen dann per Vakuumdestillation der Alkohol entzogen. Nachdem die alkoholischen Komponenten entwichen sind, besitzen die Weine einen Restalkoholgehalt von maximal 0,3%. Ausserdem sind sie kalorienärmer und weisen nur etwa 3g Zucker pro 100 mL auf. Die Weine werden schliesslich noch verfeinert und geschwefelt.

Der Rosé Prickelnd definiert sich als «schäumendes Getränk aus alkoholfreiem Wein». Hierbei handelt es sich um das alkoholfreie Pendant zu deutschem Sekt. Die Produktion erfolgt in Zusammenarbeit mit ausgewählten Winzern aus Rheinland-Pfanz - für die 2019 Edition war dies Felix Mayer vom Weingut Mayerhof, für die 2020 Edition war es das Hause Wasem und für die 2021 Edition die deutsche Weinmanufaktur Schlossgut Diel und die Berliner Weinbar "Jaja". Der Roséwein wird nach dem oben beschriebenen Verfahren entalkoholisiert und mit Kohlensäure versetzt, um eine prickelnde Perlage zu erzeugen.