

# DRINKS.

## Kolonne Null Prickelnd Rosé sans alcool 2022 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	70574022
Contenu	75cl
Pays	Allemagne
Région	Berlin
Embouteilleur	Kolonne Null GmbH, Hobrechtstr. 65, 12047 Berlin, Germany
Marque	Kolonne Null
Type	Vin sans alcool
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Avec un fondant crémeux, une acidité élégante, un perlage fin, des fruits rouges (fraises, cerises) et des herbes fraîches.
Désignation commerciale	Vin sans alcool
Détails	Vin rosé désalcoolisé enrichi en dioxyde de carbone et en saccharose
Honneurs	&nbsp;
Ingrédients	Vin non alcoolisé, saccharose, acide carbonique, conservateur: dioxyde de soufre
Additifs	Dioxyde de soufre et sulfites E220
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui



Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	6-8 degrés
Millésime	2022
En accord avec	entrées, Apéro, dessert, poissons & fruits de mer

## Description

La bière sans alcool, le gin sans alcool et la liqueur sans alcool sont désormais largement disponibles sur le marché. Il ne manquait plus que le vin sans alcool: Moritz Zyrewitz et Philipp Rößle s'en sont chargés avec leur entreprise berlinoise Kolonne Null. Leurs produits ne sont pas du jus de raisin frelaté mais du vrai vin, qui est désalcoolisé et conserve ainsi ses arômes authentiques. Kolonne s'approvisionne en vins dans des domaines familiaux de la Nahe, de la Moselle, du Weinviertel, de la Provence et d'autres régions viticoles prestigieuses. Dans le laboratoire interne, l'alcool est ensuite extrait des meilleurs vins sélectionnés par distillation sous vide. Une fois les composants alcooliques échappés, les vins ont une teneur en alcool résiduel maximale de 0,3%. Ils sont également moins caloriques et ne contiennent qu'environ 3g de sucre par 100 ml. Enfin, les vins sont raffinés et gazéifiés.

Le Rosé Prickelnd se définit comme une "boisson mousseuse à base de vin sans alcool". Il s'agit du pendant sans alcool du vin mousseux allemand. La production est réalisée en collaboration avec des viticulteurs sélectionnés de Rhénanie-Palatinat - pour l'édition 2019, il s'agissait de Felix Mayer du domaine Mayerhof, pour l'édition 2020, de la maison Wasem et pour l'édition 2021, de la manufacture de vin allemande Schlossgut Diel et du bar à vin berlinois "Jaja". Le vin rosé est désalcoolisé selon le procédé décrit ci-dessus et gazéifié afin de produire un pétillant.