

# DRINKS.

## Kolonne Null Rosé 2022 sans alcool 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	70574222
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	Léger et crémeux avec une acidité discrète, des fraises et des cerises.
Désignation commerciale	Vin sans alcool
Détails	Vin rosé désalcoolisé (Riesling) additionné de saccharose
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 à vis



Tannin	Non spécifié
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2022
En accord avec	Apéro, 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 est produit en collaboration avec Felix Mayer, dont la cave comprend quelques sites de premier ordre le long de la Route allemande du vin dans le nord du Palatinat. Jeune vigneron en devenir, Felix Mayer est à la tête du Mayerhof, qui existe depuis plus de 200 ans; il fait presser ses vins à partir de cépages de renommée internationale, tels que le Riesling, le Chardonnay, le Bourgogne et le Cabernet Sauvignon. Son vin rosé est désalcoolisé par l'équipe de Kolonne Null selon la procédure décrite ci-dessus, de sorte que les caractéristiques typiques du vin avec son acidité discrète et son onctuosité légère sont préservées. Le bouquet de l'édition Felix Mayer révèle également des fraises et des cerises.