

KOLONNE/NULL

DER ALKOHOLFREIE WEIN

Kolonne Null



Deutschland

Alkoholfrei

Cuvée Rouge N0.03
Kolonne Null

Weingut

Die Kolonne kreiert piekfeine Weine in Co-Produktion mit prämierten Familienweingütern. Enge Zusammenarbeit mit ausgesuchten Winzern, kompromissloser Anspruch an das Traubenmaterial und gezielter Ausbau der Weine ist Maxime der Kolonne. Im eigenen Labor wird die Selection besonders geeigneter Spitzenweine von den Experten sorgsam entalkoholisiert. Ob sortenreiner Wein oder feinst komponierte Cuvée – eine schonende Behandlung und geringe thermische Belastung sorgen dabei für die charakteristische Aromatik der Kolonne.

Tipp

Ein Rotwein mit 0,0 % Alkohol, entstanden in Partnerschaft mit dem renommierten Château Le Grand Verdus in Bordeaux. Diese Blend aus Cabernet Sauvignon und Merlot reifte teilweise in Eichenfässern.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)	
Brennwert:	53 kJ / 13 kcal
Kohlenhydrate:	2,5 g
davon Zucker	2,4 g
Zutaten:	Alkoholfreier Wein, Saccharose, Kohlensäure, Konservierungsstoff: Schwefeldioxid

Expertise

Jahrgang:

gesetzl. Herkunft:

Alkoholgehalt: 0.50 % Vol.

Restzucker: 25.00 g/l

Säure: 5.20 g/l

Geschmack: trocken

Anbaugebiet: Alkoholfrei

Ausbau: Edeltank

Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon

Vinifizierung

Dem Wein wird im Vakuumdestillationsverfahren Alkohol entzogen. Dafür wird der Wein auf etwa 28 Grad erhitzt, sodass der Alkohol verdampft.

Sensorik

Intensiv und frisch, mit vielfältigen Aromen von roten Früchten und leichten Noten von Eichenholz

Passt gut zu

Fleisch vom Grill, Risotto oder Pastavariationen

Lagerfähig

5 Jahre