

KOLONNE/NULL

DER ALKOHOLFREIE WEIN

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

Mit seiner fruchtigen Leichtigkeit, edlen Kräuternote und ortstypischen Mineralität verführt der Riesling 2021 auf unwiderstehliche Art. Eine herrlich frische Komposition, die im Licht leicht grüne Nuancen entfaltet und durch ihr zartes Bouquet mit feiner Frucht verwöhnt.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 64 kJ / 16 kcal
Kohlenhydrate: 2,9 g
davon Zucker 2,8 g

Zutaten: Alkoholfreier Wein, Traubenmostkonzentrat, Kohlensäure, Konservierungsstoff: Schwefeldioxid



Deutschland

Alkoholfrei

Riesling Edition Kolonne Null 2024 Kolonne Null

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	
Alkoholgehalt:	0.00 % Vol.
Restzucker:	29.00 g/l
Säure:	6.30 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Alkoholfrei
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Riesling

Vinifizierung

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

Sensorik

Eleganter Mineralik, dichte Aromen von grünem Apfel, frischen Zitronen und saftigem Steinobst charakteristischen Schieferwürze ein herrlich duftendes, elegant cremiges Bouquet

Passt gut zu

Antipasti, frischen Sommersalaten und Meeresfrüchten

Lagerfähig

3 Jahre