


ALKOHOLFREI



004226

## SPARKLING RIESLING ALKOHOLFREI

 Kloster Eberbach

 Deutschland

 Riesling



### ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: helles Strohgelb, feine Perlen Duft: in der Nase klassische Riesling-Aromen von gelbem Steinobst und saftigen Zitrusfrüchten, unterlegt mit einem Hauch von süßem Rahm und Vanille Geschmack: reifes Steinobst und feine Zitrusnoten auch am Gaumen, harmonisch ausbalanciert mit einer angenehm frischen Säure, schöne Länge im Finale

### ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
EAN Flasche / EAN Karton	4004850038318 4004850078314

### INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	alkoholfreier Wein aus Rieslingtrauben, Konservierungsstoff E-220
Energiegehalt	114 kJ / 27 kcal
Fettgehalt	0.5 g
gesättigte Fettsäuren	0.5 g
Kohlenhydrate	6.2 g
Zuckergehalt	5.7 g
Eiweiß	0.5 g
Salz	0.1 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Hessische Staatsweingüter GmbH Kloster Eberbach 65346 Eltville am Rhein



## WEINBEREITUNG

Der Riesling für den alkoholfreien Sparkling stammt zu hundert Prozent aus Eltville. Damit wird die Gemeinde, die selbst als eine Perle im Rheingau gilt, zur Heimat des ersten feinperlenden alkoholfreien VDP Sparkling Riesling. Der Riesling wächst hier an sanft abfallenden Südhängen auf Böden aus Löss und Lösslehm sowie Aueböden, die eine ausgezeichnete Versorgung der Reben mit Wasser und Nährstoffen sicherstellen. Die Trauben für den sortenreinen Grundwein werden in Spätlesequalität, mit höherer Reife und höherem Mostgewicht, gelesen, um Weine mit intensiven Aromen, Konzentration und schöner Fülle zu erhalten. Die Weinbereitung verläuft anfangs wie gewohnt: die Trauben werden sanft gepresst und die Moste im Edelstahltank vergoren. Erst danach wird dem Riesling im sogenannten Spinning Cone Verfahren (Schleuderkegelkolonne) behutsam der Alkohol entzogen. Dadurch bewahrt der Riesling seine typische, duftige Rebsortenfrucht, der das feine Kohlendioxidsparkling noch mehr Lebendigkeit verleiht.

## PRODUZENTEN-INFO

Ein einzigartiges kulturelles Erbe, beste Lagen und höchste Qualitätsansprüche: Diese Zutaten machen die Weine von Kloster Eberbach zu einem besonderen Erlebnis. Zisterziensermönche legten im Mittelalter das Fundament eines Klosterweinguts, das sich zu einer veritablen Institution für Wein und Kultur von nationalem und internationalem Rang entwickeln sollte. Die Mönche erforschten die Böden, identifizierten beste Lagen und erwarben ausgesuchte Weinberge. Ihre Nachfolger bewahrten dieses Erbe und erweiterten das Rebland über die Jahrhunderte vom Rheingau bis in die Hessische Bergstraße. Großer Respekt vor der Natur ist ein wichtiges Fundament im täglichen Arbeitsleben. Deshalb ist der Erhalt der sensiblen Kulturlandschaft von besonders großer Bedeutung. Die Gesunderhaltung der Reben, biologische Schädlingsbekämpfung und der Verzicht auf Insektizide gehören zum Grundverständnis im Umgang mit den Ressourcen. Dabei wird besonders auf eine hohe Bodenvielfalt gelegt– auch in der Bewirtschaftung der berühmten Steillagen.