

NEU

VEGAN


ALKOHOLFREI



55104122 | 2022

KOLONNE NULL ROSÉ WEIN

 KOLONNE NULL

 Deutschland

 Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault

KOLONNE/NULL
DER ALKOHOLFREIE WEIN

ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Rosé aus der Provence verwöhnt in hellem Lachsrosa mit feinen Nuancen von Weinbergpfirsich und floralen Noten. Die fruchtige Frische und elegante Mineralität spiegeln den harmonischen, französischen Charakter wider.

Eine exquisite, sommerliche Begleitung zu kalten mediterranen Vorspeisen, Bouillabaisse oder gegrilltem Fisch. À VOTRE SANTÉ!

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Bügelverschluss

EAN Flasche / EAN Karton
4260660140041
4260660140119

ANALYSE

Säure 6.1 g/L

Restzucker 29.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste Entalkoholisierter Wein, Saccharose, Kohlensäure, Konservierungsstoff: Schwefeldioxid

Energiegehalt 608 kJ / 145 kcal

Fettgehalt 0.0 g

gesättigte Fettsäuren 0.0 g

Kohlenhydrate 2.9 g

Zuckergehalt 2.9 g

Eiweiß 0.0 g

Salz 0.0 g

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Kolonne Null GmbH
10827 Berlin

PRODUZENTEN-INFO

Kolonne Null steht für den besonderen Anspruch an Qualität, Genuss und Stil. Kolonne Null präsentiert eine Vielfalt feinsten alkoholfreier Weine und prickelnder Varianten, die in Co-Produktion mit prämierten Familienweingütern entwickelt werden. Nicht alle Trauben sind gleich – daher werden das Traubengut und die Winzer*innen für die Weine sorgfältig und persönlich ausgewählt. Ausschließlich traditionell gekelterte und besonders aromatische Jahrgangsweine in Weingutsqualität zählen zur Auswahl.

Die Forschung im hauseigenen Labor legt den Grundstein für jede neue Kreation. Indem dem Wein im Prozess der Alkohol entzogen wird, wird etwas Neues und Einzigartiges geschaffen: Natürlich, kalorienarm, charakteristisch im Geschmack – nur die brilliantesten Kompositionen werden in größerem Maßstab entalkoholisiert und Teil der Kolonne Null Kollektion. Kolonne Null ist den alkoholischen Alternativen sehr ähnlich. Der Alkohol wird sorgfältig im Vakuumverfahren entfernt und durch einen feinen Traubenmost ersetzt, wobei die wesentlichen Aromen, Säuren und lebenswichtigen Phenole, die den Wein so genussvoll machen, enthalten bleiben. Der Most hilft bei der Orchestrierung der Sinfonie zwischen allen Früchten und Aromen – der Weingeschmack bleibt dabei völlig intakt. Das ist mehr als Traubensaft... das ist ein eleganter, alkoholfreier Wein.