

NEU

VEGAN

ALKOHOLFREI



551043

KOLONNE NULL CUVÉE ROUGE NO3



KOLONNE NULL



Deutschland



Merlot, Cabernet Sauvignon

KOLONNE/NULL
 DER ALKOHOLFREIE WEIN

ARTIKELBESCHREIBUNG

Die Cuvée Rouge N°03 ist eine verlockende Mischung aus Merlot und Cabernet, die in Teilen im Barrique gereift ist. Dieser alkoholfreie Wein präsentiert sich mit intensiver Frische und einem vielfältigen Aromenspiel von roten Früchten, Gewürzen und zarten Anklängen von Eichenholz. Das tiefe Dunkelrot der Cuvée verspricht geschmeidige Vollmundigkeit.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
-------	-----

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Bügelverschluss
EAN Flasche / EAN Karton	4260660141246 4260660141253

ANALYSE

Säure	5.2 g/L
Restzucker	24.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Entalkoholisierter Wein, rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, Kohlensäure, Konservierungsstoff: Schwefeldioxid
--------------	---

Energiegehalt	480 kJ / 115 kcal
---------------	-------------------

Fettgehalt	0.0 g
------------	-------

gesättigte Fettsäuren	0.0 g
-----------------------	-------

Kohlenhydrate	2.4 g
---------------	-------

Zuckergehalt	2.4 g
--------------	-------

Eiweiß	0.0 g
--------	-------

Salz	0.0 g
------	-------

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

Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Konservierungsstoffe, geschwefelt, 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.