

NEU

VEGAN

ALKOHOLFREI



551044

KOLONNE NULL BLANC PRICKELND



KOLONNE NULL



Deutschland



Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder

KOLONNE/NULL
 DER ALKOHOLFREIE WEIN

ARTIKELBESCHREIBUNG

Feine Perlage und harmonisches Spiel zwischen gelben Früchten, Brioche und eleganter Säure. Eignet sich hervorragend als Aperitif oder als Begleiter edler Canapés, Meeresfrüchte, frischer Desserts wie Zabaione und Panna Cotta mit Früchten.



Speiseempfehlungen

 zum Dessert
 Fisch oder Meeresfrüchte

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Sekt-/Champagnerkork

 EAN Flasche / EAN Karton
 4260660140171
 4260660140188

ANALYSE

Säure 6.5 g/L

Restzucker 29.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste Alkoholfreier 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.