

VE-
GAN

ALKOHOL-
FREI



55104023 | 2023

KOLONNE NULL RIESLING

 KOLONNE NULL

 Deutschland

 Riesling

KOLONNE/NULL
DER ALKOHOLFREIE WEIN

ARTIKELBESCHREIBUNG

Mit seinem Bouquet von Äpfeln und gelber Frucht, edlen Zitrusnote und rebsortentypischen Säure, verführt der Riesling auf unwiderstehliche Art. Eine herrlich frische Komposition, die im Licht leicht goldene Nuancen entfaltet und durch ihre spannenden Aromen mehr als verwöhnt.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

EAN Flasche / EAN Karton
4260660140027
4260660140096

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste ENTALKOHOLISIERTER WEIN*, REKTIFIZIERTES TR AUBENMOSTKONZENTR AT, KOHLENSÄURE, KONSERVIERUNGSMITTEL: SCHWEFELDIOXID

Energiegehalt 61 kJ / 15 kcal

Fettgehalt 0.0 g

gesättigte Fettsäuren 0.0 g

Kohlenhydrate 2.9 g

Zuckergehalt 2.8 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, erhalten 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.