

VEGAN

ALKOHOLFREI



55104123 | 2023

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
EAN Flasche / EAN Karton	4260660140041 4260660140119

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Entalkolisierter Wein, Traubenmostkonzentrat, Kohlensäure, Konservierungsstoff: Schwefeldioxid
Energiegehalt	81 kJ / 19 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 DE

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.