

NEU

BIO

VEGAN**ALKOHOLFREI**

55105324 | 2024

KOLONNE NULL SAUVIGNON BLANC

0,0%

**KOLONNE NULL**

Deutschland



100% Sauvignon Blanc

KOLONNE/NULL

ARTIKELBESCHREIBUNG

Sauvignon Blanc 0,0% – Strahlende Frische im Glas. Dieser Sauvignon Blanc verführt mit intensiven Aromen von Passionsfrucht und spritziger Zitrusfrische, harmonisch umspielt von einer lebendigen Säure. Ein eleganter Begleiter für jede Jahreszeit. Ob an sonnigen Tagen oder zu gemütlichen Abenden, dieser Wein vereint Exotik und Raffinesse in jedem Glas



Serviertemperatur

8.0 °C bis 10.0 °C

HERKUNFT

Boden	Lösslehm
-------	----------

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
-------	------

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Biokontrollstellennummer	DE-ÖKO-039
EAN Flasche / EAN Karton	4260660141789 4260660141796

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	ENTHÄLT GERINGFÜGIGE MENGEN VON FETT, GESÄTTIGTEN FETTSÄU- REN, EIWISS1, SALZ
Energiegehalt	55 kJ /
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	0.0 g
Zuckergehalt	0.0 g
Ballaststoffe	0.0 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



WEINNOTIZ

Sauvignon Blanc 0,0% – Strahlende Frische im Glas

Dieser Sauvignon Blanc verführt mit intensiven Aromen von Passionsfrucht und spritziger Zitrusfrische, harmonisch umspielt von einer lebendigen Säure. Ein eleganter Begleiter für jede Jahreszeit. Ob an sonnigen Tagen oder zu gemütlichen Abenden, dieser Wein vereint Exotik und Raffinesse in jedem Glas.

WEINBEREITUNG

Mazeration für einige Stunden bei niedriger Temperatur, Temperaturkontrollierte Gärung in Edelstahltanks

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.