

BIO

VEGAN

ALKOHOLFREI



55105325 | 2025

KOLONNE NULL SAUVIGNON BLANC

0,0%

KOLONNE/NULL
DER ALKOHOLFREIE WEIN



KOLONNE NULL



Deutschland



feinherb



100% Sauvignon Blanc

ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Kolonne Null Sauvignon Blanc zeichnet sich durch eine behutsame Entalkoholisierung aus, wodurch die typischen Charakterzüge dieser Sorte erhalten bleiben. Frische Aromen von gelben Früchten wie Birne und Mirabelle entfalten sich, ergänzt durch feine Noten von Brioche. Eine elegante Säure kombiniert mit einer cremigen Textur verleiht diesem alkoholfreien Wein von Kolonne Null eine erfrischende Note.



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

ANALYSE

Säure 6.0 g/L

Restzucker 27.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Energiegehalt 63 kJ / 15 kcal

Kohlenhydrate 3.4 g

Zuckergehalt 2.7 g

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

Angabepflichtige Inhaltsstoffe
geschwefelt, 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.