

NEU

BIO

VEGAN

ALKOHOLFREI



55105824 | 2024

## KOLONNE NULL ROSÉ BIO



KOLONNE NULL



Deutschland



Grenache, Syrah, Cinsault

**KOLONNE/NULL**  
DER ALKOHOLFREIE WEIN

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Ein frischer Genuss begeistert mit elegantem Aroma von roten Beeren und dem Duft von Weinbergpfirsich. Der Kolonne Null Rosé BIO 2024 vereint die Aromen von Blauer Portugieser, Merlot und Silvaner zu einem harmonischen Geschmackserlebnis. Hergestellt in der Provence, Frankreich, bietet dieser alkoholfreie Rosé eine angenehme Leichtigkeit und eignet sich hervorragend für viele Gelegenheiten. Ein delikater Wein, der durch sein feines Profil besticht.

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rosé

### ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Biokontrollstellennummer DE-ÖKO-039

EAN Flasche / EAN Karton  
4260660140041  
4260660140119

### ANALYSE

Säure 5.5 g/L

Restzucker 28.0 g/L

### INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste entalkoholisierter Wein aus Frankreich, rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, Kohlensäure, Konservierungsstoff: Schwefeldioxid

Energiegehalt 59 kJ / 14 kcal

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 geschwefelt, enthält ein Süßungsmittel,  
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 brillantesten 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.