

BIO

ALKOHOLFREI



551061

## KOLONNE NULL TEMPRANILLO



KOLONNE NULL



Spanien



feinherb



85% Tempranillo, 14% Syrah

**KOLONNE/NULL**  
DER ALKOHOLFREIE WEIN

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Mit traditioneller Weinkompetenz und viel Gespür für Innovation hergestellt, steht Kolonne Null – gegründet 2018

in Berlin – für exzellente alkoholfreie Weine. Verwurzelt in der Kunst des Weinbaus, arbeitet das Kolonne Null

Weinlabor mit Familienweingütern in ganz Europa zusammen. Ihr gemeinsames Ziel ist es, die charakteristischen

Merkmale jeder Region, Rebsorte und jedes Jahrgangs mit ihren Weinen einzufangen und mit jeder Flasche eine einzigartige Geschichte zu erzählen. Der Kolonne Null Tempranillo zeigt sich mit dezenten Barriquenoten, dunkler Frucht und Beerensaromen, und einem Hauch Pfeffer.



Genussempfehlung

sehr gut

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rot

### ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Biokontrollstellennummer DE-ÖKO-039

EAN Flasche / EAN Karton  
4260660140058  
4260660140126

### ANALYSE

Säure 5.2 g/L

Restzucker 23.0 g/L

### INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste Alkoholfreier Wein, Saccharose, Kohlensäure, Konservierungsstoff: Schwefeldioxid

Energiegehalt 64 kJ / 15 kcal

Fettgehalt 0.0 g

gesättigte Fettsäuren 0.0 g

Kohlenhydrate 2.4 g

Zuckergehalt 2.3 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 Konservierungsstoffe, 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 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.