

NEU

BIO

ALKOHOLFREI



551065

## KOLONNE NULL CUVÉE BLANC PRICKELND

**KOLONNE/NULL**  
DER ALKOHOLFREIE WEIN



KOLONNE NULL



Deutschland



Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Die Kolonne Null Cuvée Blanc Prickelnd entfaltet einen lebhaften Mix aus Aromen von Birne, Brioche und gelben Früchten. Die Kombination aus Silvaner, Weißburgunder und Chardonnay verleiht diesem Schaumwein seinen vielschichtigen Charakter. Die schonende Entalkoholisierung erfolgt durch Vakuumdestillation, wodurch die frischen und fruchtigen Noten erhalten bleiben. Der Ursprung dieses edlen Produkts zeugt von innovativer Weinherstellung in Deutschland, die Kenner und Genießer anspricht.

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

### ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

Biokontrollstellennummer DE-ÖKO-039

EAN Flasche / EAN Karton  
4260660140171  
4260660140188

### ANALYSE

Säure 5.8 g/L

Restzucker 29.0 g/L

### INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste ENTALKOHOLISIERTER WEIN AUS DEUTSCHLAND\*, REKTIFIZIERTES TRAUBENMOSTKONZENTRAT\*, KOHLENSÄURE, KONSERVIERUNGSMITTEL: SCHWEFELDIOXID

Energiegehalt 61 kJ /

Fettgehalt 0.0 g

gesättigte Fettsäuren 0.1 g

Kohlenhydrate 3.0 g

Zuckergehalt 2.9 g

Eiweiß 0.1 g

Salz 0.1 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.