

NEU

BIO

VEGAN

ALKOHOLFREI



551067

KOLONNE NULL ROSÉ PRICKELND

0,0%

KOLONNE/NULL
 DER ALKOHOLFREIE WEIN


KOLONNE NULL


 Deutschland
 Rheinhessen


trocken



Pinot Noir, St. Laurent

ARTIKELBESCHREIBUNG

In der Welt der alkoholfreien Getränke nimmt der Kolonne Null Rosé Prickelnd eine besondere Position ein. Hergestellt in Kooperation mit Weingut Wasem in Ingelheim, besticht dieser prickelnde Wein durch fruchtige und lebhaftige Noten. Vegane und kalorienarme Eigenschaften machen ihn zu einer leichten Alternative, die dennoch reich an Geschmack ist. Die feinen Bläschen verleihen dem Wein eine spritzige Frische, ideal für gesellige Anlässe. Qualität und Innovationsgeist des Herstellers zeigen sich in jedem Schluck.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rosé
Gärung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Biokontrollstellennummer	DE-ÖKO-039
EAN Flasche / EAN Karton	4260660140003 4260660140072

ANALYSE

Säure	5.8 g/L
Restzucker	29.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	entalkoholisierter Wein, rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, Kohlensäure, Konservierungsstoff: Schwefeldioxid
Energiegehalt	72 kJ /
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.1 g
Kohlenhydrate	30.0 g
Zuckergehalt	29.0 g
Eiweiß	0.1 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

PRODUZENTEN-INFO

Kolonne Null steht für den besonderen Anspruch an Qualität, Genuss und Stil. Kolonne Null präsentiert eine Vielfalt feinster 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.