

NEU

BIO

VEGAN

ALKOHOLFREI

551069

KOLONNE NULL ROSÉ PRICKELN

0,0% DOSE



- KOLONNE NULL
- Deutschland
Rheinhausen
- trocken
- Pinot Noir, St. Laurent

ARTIKELBESCHREIBUNG

Kolonne Null Rosé Prickeln 0,0% ist ein fruchtiger entalkoholisierter Sekt, inspiriert vom Chanson „La vie en rose“. Die Cuvée vereint Aromen von gelben Früchten wie Mirabelle und Birne, die dem Wein eine verspielte Frische verleihen. In Deutschland hergestellt, profitiert dieser Sekt von idealen Anbaubedingungen und einer modernen Verarbeitungsmethode, die den charakteristischen Geschmack der Trauben bewahrt. Ein erfrischendes Erlebnis für besondere Momente.



Serviertemperatur

6.0 °C bis 8.0 °C

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rosé
Gärung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	12 / 0.200 l
Biokontrollstellennummer	DE-ÖKO-039
EAN Flasche / EAN Karton	4260660141499 4260660141543

ANALYSE

Säure	5.8 g/L
Restzucker	38.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	entalkoholisierter Wein, rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, Kohlensäure, Konservierungsstoff: Schwefeldioxid
Energiegehalt	72 kJ / 17 kcal
Fettgehalt	0.1 g
gesättigte Fettsäuren	0.1 g
Kohlenhydrate	30.0 g
Zuckergehalt	29.0 g
Eiweiß	0.1 g
Salz	0.1 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	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.