

NEU

ALKOHOLFREI



551075

STUDIO ITALIANO SPRITZ ALKOHOLFREI

 KOLONNE NULL

 Italien

 lieblich

 Chardonnay, Glera

KOLONNE/NULL
DER ALKOHOLFREIE WEIN

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

EAN Flasche / EAN Karton
4260660142229
4260660142236

ANALYSE

Säure 5.0 g/L

Restzucker 86.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste

entalkoholisierter Schaumwein, MIKROFILTRIERTES WASSER, PFL ANZLICHE EXTR AKTE, KRISTALLZUCKER, natürliche Aromen, Konservierungsstoffe: K ALIUMSORBAT UND NATRIUMBENZZOAT, Farbstoffe: GELBCHINOLIN, ALLUR AROT, KANN AKTIVITÄT UND AUFMERKSAMKEIT BEI KINDERN BEEINTRÄCHTIGEN

Energiegehalt 149 kJ / 35 kcal

Kohlenhydrate 89.0 g

Zuckergehalt 86.0 g

Allergene und Zusatzstoffe
enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe
enthält einen Farbstoff, enthält Konservierungsstoffe, enthält Zucker und ein Süßungsmittel, geschwefelt, 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.