

DRINKS.

Sparkling Rosé Eins Zwei Zero Leitz alkoholfrei 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	500369
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Deutschland
Region	Rheintal
Abfüller	JJ Leitz GmbH, Theodor-Heuss- Straße 5, 65385 Rüdesheim am Rhein
Marke	Weingut Leitz
Typ	alkoholfreier Schaumwein
Allergene	Enthält Sulfite
Anwendung	pur
Degustationsnotiz	Aromen von frischen Himbeeren und Hagebutte
Verkehrsbezeichnung	Alkoholfreier Wein
Details	diverse Rosé-Sorten im Edelstahlfass ausgebaut
Zutaten	Siehe Bild



Beschreibung

Das Weingut Leitz ist bereits seit Jahrhunderten eine Familienwinzerei und lässt sich bis ins Jahr 1744 zurückverfolgen. Leider wurde das Weingut im zweiten Weltkrieg komplett zerstört, aber konnte Grossvater Josef die Familiengeschichte verständlicherweise nicht einfach hinter sich lassen, sodass er die Winzerei wieder aufbaute. Für einen kurzen Zeitraum wurde es von Johannes' Vater weitergeführt, doch verstarb er leider als Johannes kaum 14 Monate auf der Welt war. Seine Mutter führte es einige Jahre weiter, bis Johannes in die Fussstapfen seiner Vorfahren trat und nach erfolgreichem Abschluss zum Winzermeister 1985 den Betrieb übernahm. Damals gehörten dem Weingut nur 2,9 Hektar, heute

sind es ganze 40 mit zusätzlichen 80 Hektar, die von der Winzerei bewirtschaftet werden. Sein Erfolg sollte sich sogar auf dem internationalen Weinmarkt auszahlen, dennoch ist und bleibt Rüdesheim, wo das Weingut Leitz liegt, die Heimat von Johannes.

Nachdem in den letzten Jahren mehr Menschen gesundheitsbewusster leben und die Nachfrage nach alkoholfreiem Wein stieg, hat auch das Weingut Leitz nachgezogen. Auch für alkoholfreien Wein werden übliche Traubensorten verwendet. Der Alkoholgehalt wird dem Wein durch einen Vakuumverdampfer entzogen, während das Aroma erhalten bleibt. Allerdings kann teilweise trotz sorgsamem und modernsten Verfahren 0,5 % Alkohol im Wein zurückbleiben.

Der One Point Zero Rosé ist ein alkoholfreier Schaumwein, der aus verschiedenen Rosé-Sorten gewonnen wurde und bestenfalls im Sommer bei 9 ° C serviert wird.