

# DRINKS.

## Kolonne Null Prickelnd Cuvée Blanc No1 alkoholfrei 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	705739
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Deutschland
Region	Berlin
Abfüller	Kolonne Null GmbH, Hobrechtstr. 65, 12047 Berlin, Germany
Marke	Kolonne Null
Typ	Alkoholfreier Schaumwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	mit feiner Perlage, eleganter Säure, gelben Früchten und Brioche.
Verkehrsbezeichnung	Alkoholfreier Wein
Details	mit Kohlensäure und Saccharose versetzter, entalkoholisierter Weisswein
Zutaten	Alkoholfreier Wein, Saccharose, Kohlensäure, Konservierungsstoff: Schwefeldioxid
Zusatzstoffe	Schwefeldioxid und Sulfite E220
Etikette	grafisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Ja



Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	6-8 Grad
Jahrgang	Keine Angaben
Passend zu	Apéro

## Beschreibung

Alkoholfreies Bier, alkoholfreier Gin und alkoholfreier Likör sind mittlerweile weit verbreitet. Da fehlt nur noch der alkoholfreie Wein: Um diesen kümmern sich Moritz Zyrewitz und Philipp Rössle mit ihrem Berliner Unternehmen Kolonne Null. Bei ihren Produkten handelt es sich nicht etwa um zusammengepressten Traubensaft, sondern um richtigen Wein, der entalkoholisiert wird und dadurch seine authentischen Aromen beibehält. Die Kolonne bezieht die Ausgangsweine von Familiengütern an der Nahe, an der Mosel, im Weinviertel, in der Provence und in anderen angesehenen Weinbauregionen. Im hauseigenen Labor wird den ausgewählten Spitzenweinen dann per Vakuumdestillation der Alkohol entzogen. Nachdem die alkoholischen Komponenten entwichen sind, besitzen die Weine einen Restalkoholgehalt von maximal 0,3%. Ausserdem sind sie kalorienärmer und weisen nur etwa 3g Zucker pro 100 mL auf. Die Weine werden schliesslich noch verfeinert und geschwefelt. Die Cuvée Blanc No1 Prickelnd definiert sich als «schäumendes Getränk aus alkoholfreiem Wein». Hierbei handelt es sich um das alkoholfreie Pendant zu deutschem Sekt. Die Produktion erfolgt in Zusammenarbeit mit dem Hause Freiherr von Gleichenstein (Kaiserstuhl / Baden). Die Cuvée wird nach dem oben beschriebenen Verfahren entalkoholisiert und mit Kohlensäure versetzt, um eine prickelnde Perlage zu erzeugen.