

DRINKS.

Kolonne Null Cuvée Rouge No2 Edition Mas Que Vinos sans alcool 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	704431
Contenu	75cl
Pays	Allemagne
Région	Berlin
Embouteilleur	Kolonne Null GmbH, Hobrechtstr. 65, 12047 Berlin, Germany
Marque	Kolonne Null
Type	Vin sans alcool
Allergène	Contient des sulfites
L'usage	Comme alternative non alcoolisée au vin rouge espagnol
Dégustation	Avec des fruits sombres, des baies juteuses et des épices poivrées.
Désignation commerciale	Apéritif sans alcool
Détails	Vin rouge désalcoolisé de cépages espagnols additionné de saccharose
Ingrédients	Vin non alcoolisé, saccharose, conservateur: anhydride sulfureux.



Description

La bière sans alcool, le gin sans alcool et la liqueur sans alcool sont désormais largement disponibles sur le marché. Il ne manquait plus que le vin sans alcool: Moritz Zyrewitz et Philipp Rößle s'en chargent avec leur entreprise berlinoise Kolonne Null. Leurs produits ne sont pas du jus de raisin frelaté mais du vrai vin, qui est désalcoolisé et conserve ainsi ses arômes authentiques. La Kolonne obtient ses vins de

source à partir de domaines familiaux dans la Nahe, la Moselle, le Weinviertel, la Provence et d'autres régions viticoles prestigieuses. Dans le laboratoire interne, l'alcool est ensuite extrait des meilleurs vins sélectionnés par distillation sous vide. Après l'échappement des composants alcooliques, les vins ont une teneur maximale en alcool résiduel de 0,3%. Ils sont également moins caloriques et ne contiennent qu'environ 3g de sucre par 100ml. Enfin, les vins sont affinés et sulfatés.

La Cuvée Rouge No1 est produite en collaboration avec la cave Más Que Vinos, qui cultive ses 35 hectares de vignobles dans la province de Tolède, selon des principes biologiques. La cuvée est composée de cépages typiquement espagnols, qui s'épanouissent à merveille sur le plateau sec et ensoleillé de Castilla-La Mancha. Le vin rouge est désalcoolisé selon la procédure décrite ci-dessus, de manière à préserver les caractéristiques originales des cépages rouges. La Cuvée Rouge se montre corsée et fouguese, forte et jeune à la fois. La température idéale de service est de 15-18°C.