

DRINKS.

Kolonne Null Prickelnd Cuvée Blanc No1 sans alcool 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	705739
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
Dégustation	Avec un perlage fin, une acidité élégante, des fruits jaunes et de la brioche.
Désignation commerciale	Vin sans alcool
Détails	Vin blanc désalcoolisé enrichi en dioxyde de carbone et en saccharose
Ingrédients	Vin non alcoolisé, saccharose, acide carbonique, conservateur: dioxyde de soufre
Additifs	Dioxyde de soufre et sulfites E220
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

Tannin Non

Température
de 6-8 degrés
consommation

Millésime Non spécifié

En accord
avec Apéro

Description

La bière sans alcool, le gin sans alcool et la liqueur sans alcool sont désormais largement disponibles. Il ne manque plus que le vin sans alcool: Moritz Zyrewitz et Philipp Rößle s'y sont attelés avec leur entreprise berlinoise Kolonne Null. Leurs produits ne sont pas élaborés avec du jus de raisin frelaté mais avec du vrai vin, qui est désalcoolisé et conserve ainsi ses arômes authentiques. L'équipe s'approvisionne en vins dans des domaines familiaux de la Nahe, de la Moselle, du Weinviertel, de la Provence et d'autres régions viticoles prestigieuses. Dans le laboratoire maison, l'alcool est ensuite extrait des meilleurs vins sélectionnés par distillation sous vide. Une fois les composants alcooliques éliminés, les vins ont une teneur en alcool résiduel maximale de 0,3%. Ils sont également moins caloriques et ne contiennent qu'environ 3 g de sucre par 100 ml. Enfin, les vins sont raffinés et sulfurés. La Cuvée Blanc No1 pétillante se définit comme une "boisson pétillante non alcoolisée à base de vin". Il s'agit du pendant non alcoolisé du vin mousseux allemand. La production se déroule en coopération avec la maison Freiherr von Gleichenstein (Kaiserstuhl / Baden). La cuvée est désalcoolisée selon la procédure décrite ci-dessus et gazéifiée, afin de créer un perlage pétillant.