



Kolonne Null, Rosé, Alkoholfrei, 2023, Deutschland

Alkoholfreier / entalkoholisierter Wein - Deutschland

Jahrgang 2023 - 0,75 Liter

Enthält Sulfite

€ 15,73 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 11,80

Artikel: 2023 Kolonne Null Rosé Alkoholfrei

Land: Deutschland

Anbaugebiet: Frankreich, Provence

Kategorie: Roséwein, entalkoholisiert

Rebsorte: Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault

Beschreibung: Elegant und frisch aus der Provence, mit feinem Aroma von roten Beeren und Weinbergspfirsich.

Restzucker: 29 g/l

Säure: 5,5 g/l

Trinktemperatur: 6 - 8 °C

Serviervorschläge: Als Begleiter zu Antipasti, feinen Pastavariationen sowie Krustentieren oder zu Panna Cotta und Nussdesserts.

Erzeuger Kolonne Null

Kolonne Null - die Schmiede für entalkoholisierte Weine und Prickelndes im Premiumsegment - est. 2018 in Berlin. Die Kolonne kreiert piekfeine Weine in Co-Produktion mit Europäischen Spitzenweingütern. Im eigenen Labor werden besonders geeignete Spitzenweine entalkoholisiert und cuvétiert. Die Getränketechnologen von Kolonne Null wählen anschließend nur die edelsten Tropfen für die Kolonne. Denn nur die brilliantesten Ergebnisse werden in großem Maßstab produziert und schließlich Teil der Kolonne Null Collection.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Zutatenliste: Trauben, konzentrierter Traubenmost, Kohlensäure, Sulfite E220, Dimethyldicarbonat (DMDC), E242

E-Nummern: E220, E242

Allergene: Sulfite

Nährwertangaben (pro 100 ml)

Brennwert: 61 kJ / 15 kcal

Kohlenhydrate: 29,4 g

Zucker: 2,9 g

Salz: 2,8 g

Ernährungshinweise

Ernährungsart: Vegan

Weitere Angaben

Ursprungsland: Deutschland

Unternehmen: Kolonne Null GmbH

Anschrift: Hobrechtstraße 65, 12047 Berlin

Mindesthaltbarkeitsdatum: Auf dem Etikett.

Datenblatt : Kolonne Null

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 10.07.2024