eva
vollmer
weine

Expertise & Story

2024er Zukunft Zero alkoholfrei

Wein-Nr:	9624
Volumen:	0,75l
Alkoholgehalt:	0,8%
Säure:	6,2 g/l
Zucker:	50,0 g/l
Anbaugebiet:	Rheinhessen

Alkoholfreier Wein-Genuss, der nicht süß aufrägt, das originale Weinaroma in sich trägt und noch aus nachhaltigen Reben gekeltert wurde. Zu schön, um wahr zu sein? Nööööö!

Sondern leckere Realität.

Wir haben aus den robusten Reben Sauvignac, Johanniter und Muscaris den ZERO Zukunft erschaffen. Mit einem neuen, in Deutschland einzigartigen Verfahren ist es uns gelungen dem Wein den Alkohol zu klauen, aber das Aroma schonend zu bewahren.

Schmeckt herrlich frisch nach heimischen Gewächsen wie gelber Apfel und grüner Birne. Aber auch tropische Früchte wie Litschi und Melone verleihen diesem Wein o.A. ein saftiges Trinkvergnügen, das die Traube aromatisch hochleben lässt, ohne merklich süß zu sein. Verspielter Schmelz am Gaumen runden das Weingefühl „ohne Schwips“ elegant ab.

Reiche ihn zu Fisch, Pasta oder Geflügel und tauche ein in eine neue Ära des alkoholfreien Weingenuss.

Glaubt ihr nicht? Probiert es aus!

Info:
Dieser alkoholfreie Wein hat kein Bioweinstatus, da das neue Membranverfahren zur Entalkoholisierung nicht biozertifiziert ist.

Eva Vollmer Weine
Ihr Kontakt
Dr. Eva Vollmer & Robert Wagner
Nieder-Olmer-Straße 65
55129 Mainz-Ebersheim

ZUKUNFTS WEINE
MAXIME HERKUNFT RHEINHESSEN
Bioland