



EINS-ZWEI-ZERO

Riesling alkoholfrei

Die Herausforderung: Seit Jahren wächst die Nachfrage nach alkoholfreien Produkten stetig und unsere Lebensgewohnheiten haben sich stark gewandelt. Alkoholfreier Wein hat mittlerweile seine Daseinsberechtigung und nicht zuletzt fügen sich diese Produkte in unserer modernen Welt (gesundheitsbewusste Ernährung, Verzicht auf Alkohol, Alkohol im Straßenverkehr) sehr gut ein.

Als Weingut ist dies eine doppelte Herausforderung; kann man diesen Markt bedienen UND schmeckt dieser Riesling überhaupt noch nach Riesling? Wir haben die Herausforderung angenommen und einen sehr guten Grundwein in Gutswein-Qualität genutzt, um letztendlich ein vorzeigbares Ergebnis zu präsentieren – den Leitz EINS-ZWEI-ZERO.

Das Verfahren:

Wir nutzen die modernste Variante der Vakuumverdampfung. Der Vorteil dieses Verfahrens ist, dass sich der Alkohol bereits bei 29 Grad verflüchtigt, also sehr schonend und sehr gut für den Erhalt der Aromen. Diese Methode ist mittlerweile internationaler Standard, da sich der Alkohol vollständig abtrennen lässt und die Trauben- bzw. Weinaromen weitgehend erhalten bleiben.

Wir erzielen mit dieser Methode ein modernes alkoholfreies Produkt – 0 % vol. – Leitz EINS-ZWEI-ZERO.

Wie riecht er, wie schmeckt er – zu was passt er?:

Der EINS-ZWEI-ZERO ist sehr frisch und zeigt in der Nase typische Anklänge von Limetten, Citrusfrüchten; überraschende Noten von Rhabarber und roten Äpfeln, sowie eine sehr erfrischende mineralische Komponente. Es zeigt sich ein trockenes und langes Finish, das für einen alkoholfreien Wein sehr bemerkenswert ist.

Die Tiefe, Struktur und der Körper eines „echten Weines“ zu erreichen ist die Herausforderung; die Kombination des EINS-ZWEI-ZERO mit gratinierten Blumenkohl-Crostini, oder einer fruchtigen asiatischen Hühnchenpfanne ist die kulinarische Lösung.

Rebsorte:	100% Riesling
Alkohol:	0 %vol.
Restzucker (g/l):	49,6
Gesamtsäure (g/l):	8,8
Gesamt-SO₂ (mg/l)	< 200
Freie SO₂ (mg/l)	< 50

Brennwert KJ/kcal:	105 / 25
Eiweiß (g/100ml):	< 0,5
Kohlenhydrate (g/100ml):	5,8
Davon Zucker (g/100ml):	5,1
Fett (g/100ml):	< 0,5
Salz (g/100ml):	< 0,01

