



EINS-ZWEI-ZERO

Rosé 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 Rosé überhaupt noch nach Rosé? 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 Rosé.

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 – 0,0 % vol. – Leitz EINS-ZWEI-ZERO Rosé.

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

Der EINS-ZWEI-ZERO Rosé ist ein feinfruchtiger, spritziger und harmonischer Sommerwein, der sich sehr angenehm im Glas zeigt und einen gefälligen Trinkfluss aufweist. In der Nase zeigen sich neben der anfangs noch dominierenden Rhabarber-Note auch feine Anklänge von Hagebutten und Himbeeren. Geschmacklich setzt sich der EINS-ZWEI-ZERO Rosé richtig gut in Szene und kann es durchaus mit "echten Roséweinen" aufnehmen. Eine recht lebendige Säure verleiht ihm die notwendige Frische und die sich dazugesellenden Eindrücke von saftigen Früchten machen diesen alkoholfreien Rosé zu einem echten Sommer-Highlight, das sich auch hervorragend zu frischen Sommersalaten, Pasta und leicht gerilltem Geflügel mit mediterranem Sugo kombinieren lässt. Wir empfehlen den EINS-ZWEI-ZERO bei einer Trinktemperatur um 10° zu genießen, an heißen Tagen gerne ein wenig kühler.

Rebsorte: Merlot, Portugieser, Pinot Noir

Alkohol: 0 %vol.

Restzucker (g/l): 49,6

Gesamtsäure (g/l): 7,8

Brennwert KJ/kcal: 102 / 24

