

„Mal ohne - alkoholfreie Weine von LöwWeine“

Bestellen Sie bei LöwWeine alkoholfreie Sekte und Weine. Genießen Sie Alkoholfreies in Ihrem Alltag und kombinieren Sie diese Weine auch als Partner von alkoholhaltigen Getränken für eine genussvolle Lebensart zuhause!

Oft hört man im Zusammenhang mit dem Genuss von alkoholfreien Produkten den Satz: „Ich habe sehr selten einen guten alkoholfreien Wein oder Sekt getrunken; die meisten waren „pappig-süß“. Dann kann man ja auch Traubensaft trinken.“ Was muss man hierzu wissen? Alkohol ist Geschmacks- und Aromaträger Nr.1.(ähnlich wie das Fett beim Fleisch). Wenn der Alkohol als Trägersubstanz fehlt, muss man sich was einfallen lassen! Der Alkohol im Wein entsteht durch den natürlichen Vorgang der alkoholischen Gärung. Diese kann ohne menschliches Zutun spontan ablaufen. Die Herstellung von alkoholfreien Getränken bedarf hingegen eines technischen Verfahrens, bei dem der Alkohol dem fertigen Wein entzogen wird. Dabei sollten so wenig wie möglich weineigene Aromen und Geschmacksstoffe verloren gehen. Schwierig ist dies bei der Dünnschicht-verdampfung. Hier wird der Wein auf etwa 78° erhitzt, wodurch viele wichtige Aromastoffe für Geruch und Geschmack quasi Verschwinden. Das hinzugefügte Traubenkonzentrat soll dem Wein ein „Rückgrat“ geben, doch man hat das Gefühl süßlichen Traubensaft zu trinken. Das aktuell schonendste Verfahren ist die Vakuumverdampfung. Hier findet der Alkoholentzug in einem Vakuum bei ca. 27° statt, sodaß alle wichtigen Aromen zum größten Teil erhalten bleiben. So kann eine sortenreine Aromatik mit den typischen Geschmacksnoten eines Weines eher garantiert werden. Die hier vorgestellten alkoholfreien Weine und Sekte werde alle nach dem schonenden Vakuum-Verfahren hergestellt. Und wann trinkt man denn nun „alkoholfrei“? Da gibt es viele Anlässe: Autofahren, Schwangerschaft, zeitweise Tabletteneinnahme, Sportphasen, geschäftliche Termine oder „Morgen-muss-ich-fit-sein“. Auch nutzen Weinliebhaber den „Dry January“ oder die „Fastenzeit“, um mal „auszusetzen“, wollen aber nicht auf ein „Weingefühl“ verzichten. Wie Sie sehen, gibt es viele

Gelegenheiten. Für uns gilt: „Es soll keine Konkurrenz zwischen „Mit-oder-Ohne“ geben, sondern ein „genussvolles Zusammenspiel“! Zum Beispiel läßt doch ein schöner alkoholfreier Sekt als Aperitif auf jeden Fall ein Glas Wein mehr beim Essen zu. Wichtiger Tipp für den Genuss: Weißweine und Sekte sollen immer zwischen 6° - 8° gekühlt serviert werden; Rotweine sollten spätestens nach drei Tagen getrunken sein.

Christian Löw, gelernter Winzer, studierter Weinbauingenieur und Weinfachhändler des Jahres 2018 in der Kategorie „Klassischer Weinfacheinzelhandel“ (Meininger Verlag) möchte Ihnen diese kleine, aber gesellschaftlich mehr und mehr relevante „alkoholfreie Weinwelt“ näher bringen. Probieren und testen Sie selbst. P.S.: LöwWeine bleibt natürlich weiterhin ein Weinspezialist authentischer Weine mit vielschichtigen und unterschiedlichen Geschmacksprofilen, sei es aus unserer Region oder den wichtigsten europäischen Weinanbaugebieten.