

„Mal ohne!“ – Weinpaket mit alkoholfreien Weinen

Probierpaket mit 10 % Aktionsrabatt für Leserinnen und Leser der Saarbrücker Zeitung

Von Nicole Böhme-Laglasse

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.“

Alkoholfreie Weine – schonendes Vakuum-Verfahren

Was muss man hierzu wissen? Alkohol ist Geschmacks- und Aromaträger Nummer eins (ähnlich wie Fett beim Fleisch). Wenn der Alkohol als Träger-substanz fehlt, muss man sich was einfällen 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 „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 „alkoholfrei“? Anlässe gibt es viele: wenn man noch Auto fährt, in der Schwangerschaft, während einer Medikamenteneinnahme, in sportlichen Phasen, bei Terminen – oder wenn man am nächsten Morgen fit sein möchte. Viele nutzen auch „Dry January“ oder die Fastenzeit, wollen dabei aber nicht auf das „Weingefühl“ verzichten. Für uns geht es nicht um „entweder oder“, sondern um ein genussvolles Zusammenspiel: Ein alkoholfreier Sekt als Aperitif macht den Auftakt leicht – und beim Essen ist dann vielleicht noch ein Glas Wein drin.

Wichtiger Tipp für den Genuss: Weißweine und Sekte sollen immer zwischen 6° - 8° gekühlt serviert werden; Rotweine sollten spätestens nach drei Tagen getrunken sein.

Gemeinsam mit dem Winzer, Weinbauingenieur und Weinfachhändler Christian Löw möchte die Saarbrücker Zeitung Ihnen diese kleine, aber gesellschaftlich mehr und mehr relevante „alkoholfreie Weinwelt“ näher bringen. Probieren und testen Sie selbst.

» **3er-Weinpaket „Basis Alkoholfrei von Bibo-Runge“**
DESERTEUR RIESLING alkoholfrei 0,75 l, Weingut Bibo Runge/Rheingau: Ein Spitzenwein aus Riesling: Handgelesen, lange Geschmacksextraktion, sanftes Pressen mit der französischen Korbpresse und Ausbau im großen Holzfass. Dem fertigen Wein wird dann sanft der Alkohol entzogen. Ein elegant-trockener Weinstil wie ein klassischer Rheingauer Riesling mit typischen Aromen von Rhabarber und Apfel; dazu eine typische frische Mineralität im Abgang. Top-Bewertung: „Goldmedaille Mundus Vini“! Passt zu vielen Vorspeisen und Fischgerichten.



Zwei alkoholfreie Weinpakete für Sie zum Aktionspreis!

FOTO: HANS CHRISTIAN BARTH

DESERTEUR Pinot Secco Zero alkoholfrei 0,75 l, Weingut Bibo Runge/Rheingau: Ein fein abgestimmtes Cuvée aus Pinot Noir (Spätburgunder) und Pinot Blanc (Weißburgunder). Im Geruch glänzt er mit feinfruchtig-würzigen Fruchtaromen. Im Geschmack sehr anregend mit harmonisch-eligantem Beerenton. Dazu eine schöne nachhaltige Fruchtfrische. Das ist „Wein“, der zu Salat- und Gemüsevariationen, Geflügel oder Fisch passt.

DESERTEUR Sparkling RIESLING alkoholfrei 0,75 l, Weingut Bibo Runge/Rheingau: Ein alkoholfreier Riesling-Schaumwein aus Rheingauer Top-Lagen mit fruchtig angenehmen Aromen (Apfel + Birne). Dazu eine fein abgestimmte Perlage, die eine elegant-fruchtige Geschmackslänge unterstützt. Braucht keine „pappige

Restsüße“, um Aroma zu haben! Perfekter Aperitif bei Firmen- und Familienfeiern. TESTSIEGER „Süddeutsche Zeitung“: „Macht richtig Spaß“!

» **3er-Weinpaket „Premium Alkoholfrei von Senzowine“**
Senzowine: Unternehmensgründer Luca Dahms kommt aus einer Winzerfamilie in der 4. Generation, dem Weingut Dahms aus Sennfeld-Schweinfurt in Franken. Mit alkoholfreiem Wein geht er nun neue, eigene Wege, bei denen er von seinem Vater Jürgen Dahms, ein studierter Önologe aus Geisenheim, unterstützt wird. **SENZO Secco alkoholfrei 0,75 l, Senzowine:** Schon beim Geruch ist man begeistert und wird animiert durch delikate Muskateller-Aromen, die sich im Geschmack weiter manifestieren. Alles sehr saftig und fruchtbetont; nie süß

und doch von einer intensiven edlen Fruchtigkeit geprägt, die durch eine feine Perlage noch nachhaltiger wirkt.

SENZO Riesling alkoholfrei 0,75 l, Senzowine: Auch hier anregende frische Aromen an Gelbfrucht. Alles sehr „weingeprägt“ mit eleganter Frische. Im Geschmack spürt man eine Geschmackstiefe, die sich im Abgang mit einer edlen und anregenden delikaten Frucht zeigt. „Riesling mit Tiefgang“! Er ist für viele herzhaftes Speisen ein universeller Essensbegleiter, passt zu Fisch und Meeresfrüchten, aber auch zu Geflügel oder vegetarischen Gerichten.

SENZO Cabernet Sauvignon alkoholfrei 0,75 l, Senzowine: Die Herstellung von alkoholfreien Rotweinen ist technisch anspruchsvoller, da der

strukturprägende Gerbstoff den Alkohol als „Unterstützer“ braucht. Unser Cabernet Sauvignon zeigt im Geruch zarte Fruchtaromen von Waldbeeren. Im Geschmack erinnert er mit seiner trockenen Art und zartem Tanninge-rüst im Abgang an klassisch trockene Rotweine aus Frankreich. Passt zu verschiedenen Fleischsorten – auch gegrillt!

» **Bestellen Sie** ganz einfach online direkt bei LöwWeine e.K. unter www.loewweine.com oder rufen Sie an unter 06825/9541406 mit Angabe des Aktionsrabatts „SZ/TV-Aktion“ im Bereich „Anmerkungen“! Das **Weinpaket „Basis alkoholfrei/Bibo-Runge“** kostet mit 10%-Aktionsrabatt **34,34 €** (statt 38,15 €) zzgl. Versandkosten von 9,95 € (ab einem Warenwert von über 119,00 € versandkostenfrei). Das **Weinpaket „Premium Alkoholfrei/Senzowine“** kostet mit 10%-Aktionsrabatt **49,95 €** (statt 55,50 €) zzgl. Versandkosten von 9,95 € (ab einem Warenwert von über 119,00 € versandkostenfrei). Angebot freibleibend – solange der Vorrat reicht!

Lieferant: LöwWeine e.K., Am Campus 3 (ehemaliges Grubengelände), 66287 Quierschied-Göttelborn

WEINPROBIERTAG ZU GUNSTEN „HILF MIT!“

Sonntag, 22. März, 12 - 18 Uhr
Historischer Kuppelsaal im Rathaus in Wemmetsweiler (66589 Wemmetsweiler, Rathausstr. 1)

Eintritt frei! Spende für SZ-Aktion „Hilf mit! – Saarländer helfen Saarländern“

Überschrift Artikel Mitte links

Unterzeile Artikel Mitte links

Überschrift Artikel Mitte rechts – Layout über zwei Zeilen

Unterzeile Artikel Mitte rechts

Überschrift Artikel unten links

Unterzeile Artikel unten links

Überschrift Artikel unten rechts

Unterzeile Artikel unten rechts