

Weinexpertise

RED-ZERO trocken

Jahrgang: 2025

Qualitätsstufe: Turm

Rebsorte: Dornfelder

Optimale Serviertemperatur: 8 – 12° C

Verschluss: Drehverschluss

Restsüße: 35,0 g/l · Säure: 5,2 g/l · Alkohol: < 0,5 %
entalkoholisierter Wein

Weinbeschreibung

Bei unserem *RED-ZERO* handelt es sich um einen entalkoholisierten Wein aus Dornfeldertrauben. Ihm wurde mit der modernsten und aromaschonendsten Methode der Alkohol entzogen: *mit der sogenannten Vakuumdestillation*. Hierbei werden die flüchtigen Weinaromen schonend separiert. Anschließend wird das verbleibende Alkohol-Wasser-Gemisch bei niedrigen Temperaturen unter Vakuum destilliert, bis der Alkohol entfernt ist. Im nächsten Schritt werden die zuvor aufgefangenen Aromen dem alkoholfreien Wein wieder zugeführt.

Im Glas zeigt sich unser *RED-ZERO* in einem tiefen Dunkelrot mit violetten Reflexen. In der Nase duftet er nach Sauerkirsche und Cassis, gepaart mit leicht rauchigen Aromen.

Am Gaumen zeigen sich schöne Aromen von roten Beerenfrüchten, die gemeinsam mit der feinen Fruchtsüße einen angenehmen Nachhall bilden.

Ein vollmundiger Rotwein mit schönem Trinkfluss.

Speiseempfehlung

Er ist ein guter Begleiter zu Wild- und Schmorgerichten, passend für die mediterrane Küche sowie Pizza- und Pastagerichte.

Eine schöne gemischte Käseplatte wird ebenfalls gut begleitet. Leicht gekühlt ist der *RED-ZERO* im Sommer auch zur Grillzeit ein Genuss.

