

# Secco trifft Pfirsich - FREE

Unser erster eigener alkoholfreier Wein (< 0,5 % Vol) verfeinert mit Pfirsicharomen und zugesetzter Kohlensäure.

## **Ist alkoholfreier Wein einfach nur Traubensaft?**

Alkoholfreier Wein ist nicht einfach Traubensaft, wie viele Verbraucherinnen und Verbraucher immer noch denken. Denn damit er sich Wein nennen darf, muss er tatsächlich einen Gärprozess durchlaufen haben. Dank verschiedener Entalkoholisierungs-Methoden kann dem Wein dann der Alkohol entzogen werden. Beläuft sich der Alkoholgehalt eines Weins unter 0,5 Volumenprozent, dann darf man von einem alkoholfreien Wein sprechen. Heutzutage liegen die meisten alkoholfreien Weine allerdings bei unter 0,3 Volumenprozent Alkohol.

## **Wie holt man den Alkohol aus dem Wein?**

Um alkoholfreie Weine herzustellen, ist die Vakuumverdampfung inzwischen die gängigste Methode. Dafür erzeugt man in einem Tank ein Vakuum und erhitzt den Wein auf eine Temperatur zwischen 30 und 35 Grad Celsius. In einem Vakuum verflüchtigt sich der Alkohol schon bei derart niedrigen Temperaturen.

## **Warum ist entalkoholisierter Wein teurer als Wein mit Alkohol?**

Ein entalkoholisierter Wein musste eine zusätzliche Produktionsstufe durchlaufen und ist dadurch natürlich mindestens genauso teuer wie ein Wein mit Alkohol, eher teurer.



Art. 703

## **Secco trifft Pfirsich - FREE**

schäumendes, aromatisiertes Getränk aus entalkoholisierem Wein

0,75 L // € **7,80** ab Hof