Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Steinbock Riesling Sparkling Zero

Alkoholfrei
Dr. Fischer GmbH

Anbaugebiet: Deutschland / Saar

Rebsorte(n): Riesling

Ausbau / Herstellung: Ein Riesling Kabinett, dessen Trauben sorgfältig im Weinberg und im Keller selektioniert werden, bildet die Basis für den „Steinbock Sparkling Zero“. Durch die innovative Technik der Vakuumdestillation wird der Alkohol entzogen, die Aromastoffe bleiben jedoch erhalten. Der Ausbau erfolgte im Edelstahltank

Charakteristik: Dieser Schaumwein präsentiert sich mit feiner Perlage und einem frischen Duft nach grünem Apfel, Birne und weissen Blüten. Am Gaumen zeigt er sich lebendig, leicht und ausgewogen mit angenehmer Säure und mineralischer Tiefe. Ein eleganter alkoholfreier Schaumwein.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Passt hervorragend zu leichten Vorspeisen wie marinierten Garnelen, gegrilltem Gemüse oder asiatischen Gerichten mit feiner Würze. Auch als Aperitif zu Fingerfood oder zu fruchtigen Desserts wie Sorbet ist er eine elegante alkoholfreie Wahl.

Vennerhus Weine AG
Dorfstrasse 14 3506 Grosshöchstetten Tel. 031 711 15 75 info@vennerhus.ch www.vennerhus.ch