Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Steinbock Riesling 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 „Steinbock Riesling Zero“. Durch die innovative Technik der Vakuumdestillation wird der Alkohol entzogen, die Aromastoffe bleiben jedoch erhalten. Der Ausbau erfolgte im Edelstahltank.

Charakteristik: Der Steinbock Riesling Zero zeigt sich mit frischen Aromen von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und weissen Blüten. Am Gaumen ist er lebendig, leicht und elegant mit feiner Säure und typischer Riesling-Mineralität.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Passt hervorragend zu leichten Gerichten wie Sushi, Gemüse-Tartar oder gedämpftem Fisch. Auch als alkoholfreier Begleiter zu asiatischer Küche oder frischen Salaten ist er eine stilvolle Wahl.

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