

## Riesling

Entalkoholisiert / désalcoolisé, Kolonne Null (Bio)

Ein Riesling, der alles hat – außer Alkohol

### Beschreibung:

Der Riesling von Kolonne Null zeigt eindrucksvoll, wie charakterstark alkoholfreier Wein sein kann. Mit der Goldmedaille der World Alcohol Free Awards 2025 ausgezeichnet, vereint er Frische, Eleganz und unverkennbaren Riesling-Charakter. Brillant hellgelb im Glas, entfaltet er ein vielschichtiges Bouquet von grünem Apfel, Zitrusfrüchten und reifer Birne, begleitet von floralen Noten und feiner Kräuterwürze. Am Gaumen lebendig und präzise, mit gut eingebundener Säure, Nuancen von Orange, Apfel, Zitrone und einem Hauch Petrol. Aus zertifiziertem Bio-Anbau und mit höchstem handwerklichem Anspruch veredelt, setzt dieser alkoholfreie Riesling neue Maßstäbe – authentisch, transparent und voller Herkunft.

### Aromenprofil:

Ihren Riesling Wein beziehen die Experten von Kolonne Null von der Nahe, wo er auf verschiedenen Böden wächst und seine Herkunft deutlich zeigt. Er bewahrt sich die typische Frische und Ausgewogenheit, zeigt sich lebendig und frisch am Gaumen mit schöner Frucht von Pfirsich, Birne, Apfel und Zitrusfrüchten. Die Säure ist sortentypisch, aber sehr gut eingebunden und niemals anstrengend.

### Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck

### Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

**Herkunftsland:** Deutschland

**Produzent:** Kolonne Null (Bio)

**Ausbau:** 6 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 100% Riesling

**Artikelnummer:** 1297124



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Riesling

Entalkoholisiert / désalcoolisé  
Kolonne Null (Bio)

**Herkunft:** Deutschland  
**Ratings:** Score 17.5/20  
**Rebsorte(n):** 100% Riesling  
**Trinkreife:** Jetzt trinkreif  
**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006  
**Ausbau:** 6 Monate im Stahltank  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von frischen,  
fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine  
Trinktemperatur von 8 bis 10°C.