Ara Zero Sauvignon Blanc - alkoholfrei



Erzeuger:	Giesen Group
Art. Nr.:	604.043
Herkunftsland:	Neuseeland
Region:	Marlborough

Auszeichnungen

Mundus Vini - Non Alcoholic: Gold - Best of Show Sauvignon Blanc
International Wine and Spirit Competition: Gold - 95 Punkte
Winepilot - Zero Alcohol Wine Show: Best White Wine - Best of Show
World Alcohol-Free Awards: Gold - Best Wine

Weingut / Erzeuger

Ist das der beste Alkoholfreie Sauvignon Blanc der Welt?
Die Giesen Group präsentiert mit dem Ara einen Sauvignon Blanc vom "Rand der Erde". Turangawaewae, mit diesem unaussprechlichen Wort beschreibt das Team der Giesen Group das Marlborough. Ein Ort, Kraft spendend mit hoher Verbundenheit und das Fundament ihrer Arbeit, ihr Zuhause.
Hier reifen die Trauben des Ara Zero und werden vom Team rund um Jeremy Tod gepflegt und vinifiziert. Die Entalkoholisierung verläuft besonders schonend im Spinning Cone Column Verfahren und behält die gewohnten Aromen nahezu unverändert in jedem Glas. Ausgezeichnet als bester alkoholfreier Sauvignon Blanc der Welt - überzeugen Sie sich selbst!

Der Spining-cone-column-Prozess (SCC) besteht aus einem routierenden Kegel, in den der Grundwein von oben eingelassen wird, während Wasserdampf von unten hinaufsteigt. An den Kipprändern der spiralförmig angelegten Terrassen innerhalb des Kegels extrahiert der Dampf im Vakuum gezielt den Alkohol und trägt ihn mit nach oben. Die Ergebnisse des SCC-Verfahrens führen aktuell zu den besten verkostungsergebnissen alkoholfreier Weine am Markt.

Der 604.043 Ara ZERO markiert den Status Quo internationaler Entalkoholisierung. Die Schleuder-Kegel-Kolonne (Spining cone column) ist besonders in den USA und Australien etabliert. Der aromaintensive neuseeländische Sauvignon Blanc ist prädestiniert für diese Art der Entalkoholisierung. Die Giesen Group nutzt dieses energie- und kostenintensive Verfahren, um den wohl besten alkoholfreien Wein der Neuen Welt zu produzieren. Qualität hat seinen Preis!

Beschreibung

Im Dezember 2024 für Sie auf Lager!

Die Trauben des Ara Zero stammen aus dem Marlborough und werden vom Team rund um Weinmacher Jeremy Tod per Spinning Cone Column Verfahren schonend enalkoholisiert.

Farbe:	hellgelb mit grünen Reflexen
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Charakteristik:	in der Nase Aromen von tropischer Frucht und Grapefruit, dezente Noten von Passionsfrucht und Ananas am Gaumen, die eine delikate Balance zwischen Fruchtsüße und -säure halten, saftiges und knackig frisches Finish
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	0 % vol.
Restzucker:	30 g/l
Gesamtsäure:	6,6 g/l

Gastromische Empfehlungen

Begleitete leichte Vorspeisen, Fisch und Meeresfrüchte, sowie würzigen Weichkäse.

Stand: 05.11.2026 21:01 Uhr