Van Hunks Non-Alcoholic Chenin Sparkling Wine



Erzeuger:	Van Hunks
Art. Nr.:	605.113
Herkunftsland:	Südafrika
Region:	Stellenbosch

Weingut / Erzeuger

Van Hunks zählt zu den bekanntesten Schaumweinmarken Südafrikas und überträgt die Stilistik der Cap-Classique-Tradition konsequent in eine moderne Genusswelt - auch ohne Alkohol. Die alkoholfreien Schaumweine greifen die Frische, Finesse und Trinkfreude auf, für die die Kapregion mit ihren kühlen Atlantikwinden und langen Sonnentagen bekannt ist, und machen sie zeitgemäß und bewusst erlebbar.

Der Name der Marke geht auf Jan van Hunks zurück, eine Figur der südafrikanischen Folklore, die nicht nur mit dem berühmten Rauchduell in Verbindung gebracht wird. Einer anderen Überlieferung zufolge war Van Hunks ein eigenwilliger Einzelgänger, der regelmäßig mit Pfeife und Ruhe den Tafelberg erklomm, um dem Trubel des Alltags zu entfliehen. Wenn sich dabei Rauch und Nebel sammelten, so heißt es, entstand die charakteristische "Tischdecke" über dem Berg - Sinnbild für Gelassenheit, Freiheit und den Moment des Innehaltens. Genau dieses Lebensgefühl prägt die Marke Van Hunks bis heute.

Die alkoholfreien Schaumweine von Van Hunks stehen für bewussten Genuss ohne Verzicht. Sie verbinden feine Perlage, klare Struktur und aromatische Präzision mit einem modernen Anspruch und eröffnen neue Genussmomente - unkompliziert, vielseitig einsetzbar und inspiriert vom entspannten Lebensstil Südafrikas.

Beschreibung

Für den entalkoholisierten Weißwein von Van Hunks werden ausgewählte Chenin-Blanc-Lagen Anfang Februar von Hand gelesen, um ein klares, sortentypisches Aromaprofil zu sichern. Die Trauben werden im schonenden Champagne-Presszyklus gepresst, wobei ausschließlich hochwertiger Most aus der ersten Pressung verwendet wird.

Die Vergärung erfolgt nach klassischen önologischen Verfahren zu einem Grundwein. Anschließend wird der Alkohol mittels Spinning Cone Column unter Niedertemperatur-Vakuumdestillation besonders aromaschonend entzogen.

Die finale Cuvée besteht aus entalkoholisiertem Chenin Blanc (ca. 50 %), Chenin-Blanc-Traubensaft (ca. 15 %) sowie karbonisiertem Wasser. Durch die gezielte Einstellung von Säure und Stabilisierungsmitteln wird ein ausgewogenes Verhältnis von Frische, Struktur und Haltbarkeit gewährleistet.

Die Karbonisierung erfolgt inline durch CO2-Zugabe, bevor der Wein unmittelbar abgefüllt, etikettiert und verpackt wird, um Frische und Klarheit optimal zu bewahren.

Farbe:
Rebsorte:

Charakteristik:

helles Gold mit feinen grünlichen Reflexen
Chenin Blanc, Chenin Blanc (Traubensaft)

	Noten von knackigem Apfel, saftiger Birne und feiner Zitrusblüte den Duft und verleihen ihm Frische und Leichtigkeit, auf der Zunge zeigt sich der Sparkling lebendig und präzise, mit feiner Perlage, klarer Frucht und einem trocken wirkenden, sauberen Profil trotz reduzierter Süße, zum Abschluss bleibt ein erfrischender, animierender Eindruck mit klarer Struktur und unkompliziertem Trinkfluss
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	0,5 % vol.
Restzucker:	18,9 g/l
Gesamtsäure:	5,1 g/l

Gastromische Empfehlungen

Ideal zu leichten Vorspeisen wie Zitrus-Ceviche, Avocado-Salat mit Limette oder gegrilltem Gemüse mit Koriander, da Frische und feine Perlage die Aromen klar unterstreichen. Ebenso harmonisch zu mild gewürzten Cape-Malay-Gerichten, zu Samosas mit Gemüsefüllung oder zu frischen Sommergerichten, bei denen die knackige Art und die dezente Frucht des Schaumweins für lebendige Leichtigkeit sorgen.

Stand: 25.11.2026 09:27 Uhr