

# RAISIN PINOT NOIR ALKOHOLFREI

/ 75 cl



## Vignobles Villebois

Hinter Les Vignobles Villebois steht Joost de Villebois, dessen Leidenschaft für die Weine der Loire tief in seiner Familiengeschichte verankert ist. Als Nachfahre einer alten französischen Linie, die im 19. Jahrhundert in die Niederlande auswanderte, hat er sich der Mission verschrieben, die grosse Weinbautradition der Loire weltweit stärker ins Rampenlicht zu rücken.

Mit dieser Vision schuf er eine dynamische, innovative Struktur, die einige der renommiertesten Appellationen der Region vereint – darunter Touraine, Quincy, Sancerre, Pouilly-Fumé und Menetou-Salon. Sein Ziel: die charaktervollen, eleganten Weine der Loire noch mehr Menschen näherzubringen.

Les Vignobles Villebois verkörpert eine besondere Lebenskunst, geprägt von Finesse, Geschichte und der poetischen Landschaft entlang des Flussufers. Hier entstehen Weine mit Persönlichkeit, authentischem Ausdruck und einem klaren Bekenntnis zu Qualität – Weine, die die Loire in all ihrer Vielfalt neu erlebbar machen.

Im Jahr 2018 begannen für Vignobles Villebois die Erkundung der Welt der alkoholfreien Getränke. Die Suche nach Innovation startete mit einem mutigen, zukunftsorientierten Ansatz, bei dem Sauvignon Blanc, die internationale Lieblingsrebsorte aus dem Loiretal, im Mittelpunkt steht!

Nach monatelanger Forschung und Innovation, bei der traditionelle Weinherstellungstechniken mit modernen Entalkoholisierungsmethoden kombiniert wurden, entstand schliesslich der erste alkoholfreie Sauvignon Blanc aus dem Loire-Tal. Weitere alkoholfreien Weine aus verschiedenen Rebsorten folgten, heute sind die

Vignobles Villebois sowohl in Frankreich als auch international für die Qualität ihrer alkoholfreien Weine bekannt.

Hinweis: enthält Sulfit

**Trinkreife**  
**Traubensorten**  
**Passend zu**  
**Degustationsnote**

Pinot Noir

Apéro, Braten, Geflügel, Kalb, Schwein

Das Aroma des Pinot Noir aus dem Loire-Tal ist zart, aber einnehmend, mit Noten von roten Früchten wie Johannisbeere, Erdbeere und Kirsche sowie frischen Nuancen von Génépi, Minze und Tomatenblatt. Süßere Akzente von Karamell und Vanille runden das Bouquet ab. Am Gaumen zeigt sich eine mittlere Struktur, lebendige Säure für Frische und harmonische, unaufdringliche Tannine. Die alkoholfreie Herstellung erfolgt mit Vakuumdestillation, um den Charakter des Weins bei niedrigen Temperaturen zu bewahren. Der verbleibende Alkohol wird sanft entfernt, und der Wein wird mit einer aromatischen Basis vereint, um die typischen Pinot Noir-Aromen zu bewahren.

