RAISIN SAUVIGNON BLANC 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.

Trinkreife	
Traubensorten	Sauvignon Blanc
Passend zu	Apéro, Asiatisch, Meerfisch & Meeresfrüchte
Degustationsnote	Der weisse Grundwein aus Sauvignon Blanc wird mittels Vakuumdestillation entalkoholisiert und rückaromatisiert. In der Nase entfalten sich Aromen von Passionsfrucht und Mango, ergänzt durch feinere Nuancen von weissen Früchten wie Pfirsich und Nektarine. Ein fruchtig frisches Trinkvergnügen ohne Alkohol für jeden Anlass! Die Herstellung eines alkoholfreien Weins erfordert viel technisches Know-how und Erfahrung. Mithilfe des Vakuumdestillationsverfahrens können sowohl die Qualität als auch die Eigenschaften des ursprünglichen Weins bewahrt werden, indem bei niedrigen Temperaturen destilliert wird. Im ersten Schritt werden die hochflüchtigen Verbindungen (Aromen) sowie einen Teil des Alkohols destilliert. Der Wein durchläuft dann eine zweite Kolonne, in der der verbleibende Alkohol entfernt wird. Anschliessend wird der alkoholfreie Wein mit der aromatischen Basis gemischt, um den köstlichen 0,0% Wein zu erhalten und gleichzeitig das beerig-fruchtige Profil der Rebsorten zu bewahren.

WEIN DEPOT