RAISIN SPARKLING 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.

Hinweis: enthält Sulfit

Trinkreife	
Traubensorten	Sauvignon Blanc
Passend zu	Apéro, Asiatisch, Austern, Fisch, Meerfisch & Meeresfrüchte
Degustationsnote	Im Jahr 2018 starteten die Vignobles Villebois ihr Projekt für alkoholfreie Weine. Der Sauvignon Blanc aus dem Loire-Tal bietet das ideale Gleichgewicht zwischen Süße und Säure und besitzt ein außergewöhnliches aromatisches Potenzial für die Entalkoholisierung. Dank des Vakuumdestillationsverfahrens bleiben Qualität und Aromen erhalten. Nach der Destillation wird der alkoholfreie Wein mit einer aromatischen Basis gemischt und mit CO2 verfeinert, um einen erfrischenden Schaumwein zu schaffen. Er zeigt eine zarte Hellgelb-Farbe mit goldenen Reflexen und Aromen von Passionsfrucht, Mango und weißen Früchten. Am Gaumen rund und fruchtig, perfekt ausbalanciert durch eine erfrischende Perlage.

WEIN DEPOT