



2024
Mosbacher alkoholfrei

*Entalkoholisierter
Deutscher Wein*

Weingut:

Seit Generationen widmet sich unsere Familie im malerischen Forst an der Weinstraße dem Weinbau. Das Weingut Georg Mosbacher wurde vor über 100 Jahren gegründet und wird heute von Sabine Mosbacher-Düringer und Jürgen Düringer geführt. Der traditionelle Schwerpunkt unseres bio-zertifizierten Betriebes liegt auf der Erzeugung hochwertiger, terroir-geprägter Rieslinge.

Wir sind Mitglied im Verband „VDP. Die Prädikatsweingüter“, bei „Wine in moderation“ und bei „Vinissima – Frauen & Wein e.V.“

Herstellung:

Wir haben uns für unseren entalkoholisierten ZeitGeist 0.2 mit dem Sauvignon Blanc ganz bewusst für eine tendenziell aromatische Rebsorte entschieden, die auch in unserem Sortiment eine wichtige Rolle spielt. Zunächst erfolgte eine konventionelle Vergärung, anschließend wurde dem Wein auf möglichst schonende Weise der Alkohol entzogen. Durch das spezielle qualitätsfördernde Verfahren erfolgte dabei auch eine Rückgewinnung der Aromen.

Analyse:

Alkohol: < 0,5 % vol
Restzucker: 27,8 g/l
Gesamtsäure: 7,3 g/l

Charakteristik:

Attraktive, rebsortentypische Stachelbeeraromen, gepaart mit Frühlingsblumen in der Nase. Spritzige Säure, vergleichsweise wenig Restzucker und schlank im Körper. Der weinige Charakter bleibt erhalten. Ein garantiert autofahrerfreundlicher Durstlöscher, mit dem es sich auch hervorragend anstoßen lässt!