



DOMAINE DES
FÉRAUD

ZÉROSÉ

2025



VIN DE FRANCE BIO DÉSALCOOLISÉ



Des bulles pour tous les jours! 0% Alkohol, Bio, keine Zusätze von Aromen und Zucker. Ein einzigartiger Rosé-Sekt aus der Provence. Entdecken Sie den diplomatischen Kompromiss zwischen „Heute Abend möchte ich genießen“ und „Morgen früh muss ich um 6 Uhr aufstehen“.

- | REBSORTEN Mourvedre, Syrah, Rolle
- | VINIFIKATION Ausbau im Edelstahltank
- | ALKOHOLGEHALT 0,5% Vol.
Entalkolisierung durch Vakuumverdampfung /
-destillation bei 28°
- | GENUSS-EMPFEHLUNG Schön kalt servieren bei < 9°.

WEINBESCHREIBUNG

Wir haben lange gezögert, einen alkoholfreien Wein zu produzieren. Aber wie heißt es so schön: Wer nicht mit der Zeit geht, muss mit der Zeit gehen. Unser Ansprüche haben wir deswegen aber nicht reduziert. So ist auch unser Zérosé biozertifiziert, und ohne jeden Zusatz von Zucker, Wasser oder gar Aromen produziert. Damit das gelingt, haben wir erstmalig handgelesene Trauben zu einem Wein mit einem



Unsere Empfehlung zum Zérosé: Entenleberpralinen

natürlichen Restzucker von 15g/l ausgebaut. Für die Entalkoholisierung mit modernster Technologie (schonender Entzug des Alkohols durch Vakuumverdampfung bei 26-28°; Aromaextraktion und -rückführung) haben wir mit einem jungen, innovativen französischen Start-Up zusammengearbeitet. Unser Zérosé ist ein spritziges Getränk für Erwachsene mit einer eigenen Charakteristik, eine ehrliche Form des technologischen Fortschritts. Und mit einem Zuckergehalt von 1,4 g/Liter ist er am Ende genauso trocken wie unsere Weine.

VERKOSTUNG: Die Farbe ist lachsrosa mit schönen grauen Reflexen und einer feinen Perlage. Die Nase präsentiert sich frisch und elegant mit Aromen von Pfirsich und Himbeere und einer leichten mineralischen Note. Am Gaumen zeigt sich eine feine Ausgewogenheit. Die leichte Perlage sorgt für Volumen und Frische und einen zartes aber sehr erfrischendes und knackiges Finale voller Frucht- und Traubenaromen.

WEINBEGLEITUNG

Als prickelnde alkohlfreie Alternative passt der Zérosé nicht nur in den „Dry January“. Pur, auf Eis, oder als Teil eines alkoholfreien Cocktails (wir empfehlen ihn mit Gin, Tonic und frisch gepressten Zitrus Säften) ist er eine süffige und sichere Alternative für alle festlichen Anlässe. Aber probieren Sie unseren Zérosé ruhig einmal zu einer Entenleber- oder Wildpastete, Schmorgerichten, Datteln im Speckmantel, zu einem Risotto mit Gorgonzola oder zu jeder Art von Obst- oder Mandelkuchen.