

ZERO-POINT-FIVE, Pinot Noir

JJ Leitz, Rheingau

Kategorie:	Alkoholfreier Rotwein
Rebsorte:	Pinot Noir
Kurzbeschreibung:	ansprechend, frisch
Alkohol:	0,5% vol.
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu Braten, Wild oder gegrillten Fisch sowie Lamm Biryani
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 60 46

Charakteristik

Er bringt einen Hauch von reifem Cassis- und Beerengeschmack, sowie dunklen Kirschen und Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Blaubeeren und Schokolade mit sich und die weichen Tannine sorgen für einen angenehm trockenen Abgang.

Klima/Terroir

Das Klima im Rheingau ist geprägt durch trocken-warme Sommer und milde Winter. Das Rheingaugebirge fängt Regen ab und die bewaldeten Höhen bremsen den Abfluss nächtlicher Kaltluft in die darunter gelegenen Weinberge. Die Böden sind geprägt von Löss und Lehm.

Ausbau

Um den Alkohol aus unserem Wein zu entfernen, haben wir die sog. Spinning Cone Column genutzt, um die natürlichen Aromen zu bewahren. Wir haben diese moderne Technik gewählt, weil sie es uns ermöglicht, den Alkohol unter niedrigem Druck und niedriger Temperatur (ca. 30 ° C) zu extrahieren. Die sehr wertvollen, flüchtigen Aromen, die während der Entalkoholisierung abgetrennt wurden, führen wir über eine moderne Aromarückgewinnung dem Produkt wieder zu. Mit dieser Methode können wir einen alkoholfreien Rotwein erzeugen, der einen angenehmen Geschmack und eine gute Tanninstruktur hat.

Das Weingut

Die Geschichte des Weinbaus der Familie Leitz aus Rüdesheim geht zurück bis in das Jahr 1744. Der heutige Eigentümer Johannes Leitz wurde 1964 geboren. Er übernahm 1985 den Betrieb mit 3 ha Weinbergen in Eigenregie. Seitdem hat er ihn zu einem national und international erfolgreichen Weingut geführt. Das stetige Wachstum der letzten Jahre hat dem Betrieb jedoch keinesfalls geschadet. Die Weine tragen weiterhin eine individuelle Handschrift und spiegeln das Terroir des Rüdesheimer Berges wider.

