



GENUSS OHNE REUE



Alkoholfrei genießen, ein Trend der in der Weinbranche angekommen ist. Vor allem junge Weintrinker greifen zu „Zero“-Weinen und -Sekten – für den Genuss ohne Rausch und Reue. Auch für Menschen, die auf ihre Gesundheit achten, sind die Null-Prozent-Weine eine Alternative.

Text: Marianne Ambis

Die Nachfrage nach entalkoholisierten Weinen und Sekten wächst rasant. Im Restaurant, im Supermarktregal oder auf Weinfesten: Alternativprodukte ohne Alkohol dürfen nicht fehlen. Laut Deutschem Weininstitut (DWI) machen Weine ohne oder mit unter 0,5 Volumenprozent Alkohol in Deutschland bisher rund 1,5 Prozent des Absatzes aus, bei Sekt sind es immerhin fast acht Prozent. Doch die Nachfrage steigt: Im Handel lag der Absatzzuwachs beim „Zero-Wein“ im Jahr 2023 bei etwa 27 Prozent, im vergangenen Jahr waren es mehr als 30 Prozent.

Weingüter und Winzergerossenschaften reagieren mit neuen

Produkten: Denn auch hier werden im Direktverkauf immer häufiger alkoholfreie Produkte verlangt.

Grundweine mit Aroma

Theoretisch kann aus jedem Wein und Sekt eine alkoholfreie Variante werden. Denn der Alkohol wird den Produkten erst im Nachhinein entzogen, sie werden „entalkoholisiert“. Dazu wird heute meist die Vakuumdestillation eingesetzt: Bei diesem Verfahren verdampft der Alkohol schon bei unter 30 Grad. Das schon die empfindlichen Aromen. Weil Alkohol auch ein Geschmacksträger

ist, erfordert die Herstellung der Alternativprodukte sehr viel Fingerspitzengefühl. Deshalb setzen die Erzeuger auf hochwertige Grundweine und greifen zu Bukettsorten wie Sauvignon Blanc oder Muskateller.

Noch können es die Alkoholfreien mit anderen Weinen und Sekten beim Geschmack noch nicht ganz aufnehmen. Aber je größer die Erfahrung bei der Herstellung, desto höher die Qualität. Alkoholfreie Weine und Sekte: Das ist prickelnder Genuss ohne Rausch und Reue. Zudem schont alkoholfreier Wein die Gesundheit und er hat viel weniger Kalorien. Viele gute Gründe, die entalkoholisierten Varianten zu probieren.

SEKT & SECCOS



K Bickensöhler Weinvogtei eG
Secco Zero alkoholfrei
Spätburgunder Rosé
Preis: 6,80 €
Kellermeister: Thorsten Immele

! Prickelnder Genuss ohne Alkohol. Mit einem Duft nach Hibiskus und Minze. Secco Zero ist die Alternative für alle, die auf Alkohol, nicht auf Genuss verzichten wollen. Eisgekühlt genießen und als Longdrink auf Eis eine fruchtig-frische Verführung!

A < 0,5 % Vol. T 6 °C



K Burkheimer Winzer
Secco Blanc alkoholfrei
Grauburgunder-Scheurebe
Preis: 7,20 €
Kellermeister: Dominik Schweizer

! Saftig, spritzig und frisch am Gaumen, mit anregender Säure. Ein Perlwein ohne Alkohol mit einer feinen, lieblichen Fruchtsüße. Als Aperitif oder als Basis für alkoholfreie Sommerdrinks.

A 0 % Vol. T 8 °C



K Kaiserstühler WG Ihringen
Zzero entalkoholisiert
Müller-Thurgau
Preis: 6,05 €
Kellermeister: Sylvian Höfflin

! Im Glas ein blasses Gelb mit deutlichen, erfrischenden Grünreflexen. Das Bukett zeigt intensive Aromen von Blutorange, Zitrone, Limette und leicht würzigem Ingwer. Der Zzero empfiehlt sich als Aperitif und macht viel Freude beim Genuss!

A 0 % Vol. T 8–10 °C



K Piwi Kollektiv
NOU alkoholfrei Bio
Preis: 11,00 €
Kellermeister: Martin Schmidt

! Spannender Gerbstoff durch Kiefernadeln, dezent eingebundene Säure durch unseren hausgemachten Balsamico, angenehme Frische durch Zitrone und Ingwer – alles in allem endlich eine alkoholfreie Variante, von der man mehr als nur ein Glas will. Für berauschende Feste ohne Rausch.

A 0 % Vol. T 4–7 °C



K Weingut Kilian Hunn
NON ALC Sparkling
Preis: 11,90 €
Kellermeister: Kilian Hunn

! Tauche ein in eine Welt, in der Realität und Vorstellung verschmelzen. NON ALC alkoholfrei ist mehr als ein Getränk – er ist ein Gefühl, eine Illusion des Augenblicks. Genießen Sie den NON ALC zu jeder Gelegenheit – von jeder Sünde befreit.

A < 0,5 % Vol. T 4–6 °C



M Julius Zotz KG, Heitersheim
Blanc de Blancs alkoholfrei
Weißburgunder
Preis: 11,50 €
Kellermeister: Dennis Meindl

! Er überzeugt mit feinen Noten von Zitrusfrüchten, Pfirsich und etwas Muskat. Lebendig, erfrischend, mit feinem Säurespiel und zarter Perlage am Gaumen, keineswegs süß im Geschmack. Passt als Aperitif und als Partner für alkoholfreie Cocktails.

A 0 % Vol. T 6–8 °C



M Winzerkeller Auggener Schäf eG
Cuvée Blanc alkoholfrei
Weißer Burgunder und Gewürztraminer
Preis: 7,30 €
Kellermeister: Andreas Philipp

! Schäumender Genuss aus ausgewählten Grundweinen. Weißburgunder und Gewürztraminer machen ihn besonders frisch und lebendig. Prickelnder Spaß auch ohne Alkohol.

A < 0,5 % Vol. T 8–10 °C



O Alde Gott Winzer Schwarzwald eG
Scheinheilig Secco
Preis: 9,00 €
Kellermeister: Michael Huber

! Der Geruch vollreifer Apfelsorten gepaart mit einer Prise Exotik. Geschmacklich wird dieser Eindruck zusätzlich durch Noten von heimischen Birnen, einem Hauch Rhabarber und Zitrusfrüchten flankiert. Ein vollmundiges Süße-Säure-Spiel am Gaumen.

A 0 % Vol. T 8–10 °C



O WG Rammersweier eG
entalkoholisierte Muscaris-Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure
Muscaris
Preis: 8,00 €
Kellermeister: Siegfried Kiefer

! Dieser fruchtige Schaumwein mit einer feinen Restsüße duftet intensiv nach Citrus, Melisse und Muskat und ist alkoholfrei. Passt als Aperitif, zum Grillen, zu Vorspeisen und leichten Gerichten.

A < 0,5 % Vol. T 8–10 °C

WEIN



K Weingut Kilian Hunn
NON ALC alkoholfreier Wein
Preis: 9,50 €
Kellermeister: Kilian Hunn

! Ein knackfrischer und animierender alkoholfreier Weißwein, der durch seine Brillanz und wunderschöne Frucht nach knackigen Äpfeln strahlt. Passt zu jeder Gelegenheit!

A < 0,5 % Vol. T 4–6 °C



M Julius Zotz KG
Sauvignon Blanc alkoholfrei
Preis: 11,50 €
Kellermeister: Dennis Meindl

! Ganz neu im Sortiment: Sauvignon Blanc kann auch alkoholfrei! Duftige Noten von Zitrusfrüchten, Stachelbeere und exotischen Anklängen. Im Geschmack erfrischende Noten von frischem Apfel, Zitrusfrüchten mit harmonischem Süße-Säure-Spiel.

A 0 % Vol. T 7 °C



M Weingut Rieger
ZERO Weiss alkoholfrei, geschmacklich trocken
Preis: 9,50 €
Kellermeister: Markus Brauchle

! Der Wein wird aus hochwertigen Grundweinen von Riesling, Müller-Thurgau und Muskateller gekeltert. Duftet nach Muskat, Pfirsich & Zitrone – frisch, floral, feinfruchtig & strukturreich.

A < 0,5 % Vol. T 6–8 °C