

Rotkäppchen Alkoholfrei

Rotkäppchen-Mumm Sektkellerei GmbH, Freyburg (Unstrut)



Kategorie:	Sekt
Geschmack:	halbtrocken, an vollreife Äpfel und Traubensaft erinnernd
Dosage:	57-63g/l
Kurzbeschreibung:	ein Bukett von reifen gelben Früchten und Aromen von Dörrobst
Alkohol:	0,5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	schmeckt pur
Verfügbare Formate:	0,75
Artikel-Nr.:	65 00 10

Charakteristik

Rotkäppchen Alkoholfrei ist die fruchtig-frische Alternative für alle, die Rotkäppchen Sekt lieben, aber auf Alkohol verzichten wollen. Die ausgesuchten Weine für diese Cuvée werden besonders schonend entalkoholisiert, so dass der typische, fein-fruchtige und vollmundige Rotkäppchen Geschmack erhalten bleibt. Rotkäppchen Alkoholfrei hat 50% weniger Kalorien und verspricht damit unbeschwertem Genuss.

Ausbau

Für die Entalkoholisierung von Wein, Sekt oder Bier werden die verschiedenen Siedepunkte von Alkohol und anderen Flüssigkeiten genutzt. Alkohol verdampft bereits bei 78 Grad Celsius, während zum Beispiel Wasser erst bei 100 Grad Celsius gasförmig wird. Problematisch bei dieser Methode ist allerdings der Geschmacksverlust bei einer derart starken Erhitzung – viele Inhaltsstoffe, die im Wein für das volle, runde Geschmackserlebnis sorgen, werden dabei zerstört. Deshalb machen wir uns die Tatsache zunutze, dass der Siedepunkt von Flüssigkeiten im Vakuum deutlich niedriger liegt: je nach Höhe des Vakuums für Alkohol bei rund 30 Grad Celsius und für Wasser bei rund 40–50 Grad Celsius. Deshalb erwärmen wir den Wein für Rotkäppchen Alkoholfrei nur auf 30 Grad Celsius, so bleibt der typische, feinfruchtige und vollmundige Rotkäppchen Geschmack erhalten.

Die Sektkellerei

Die Marke Rotkäppchen hat sich im Laufe der Jahre immer wieder gewandelt. Eins aber blieb immer gleich: das „rote Käppchen“ von Rotkäppchen. Die Wurzeln der Traditionsmarke reichen bis ins Jahr 1856 zurück, wo ihre Geschichte in Freyburg, der „Hauptstadt“ des Weinanbaugebietes Saale-Unstrut beginnt.

