

## Rotkäppchen Alkoholfrei Rosé

*Rotkäppchen-Mumm Sektkellerei GmbH, Freyburg (Unstrut)*



Kategorie:	Sekt
Geschmack:	intensiv fruchtiger Geschmack, an Himbeere und Erdbeere erinnernd
Dosage:	57-63g/l
Kurzbeschreibung:	beerig-fruchtiges Bukett
Alkohol:	0,5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	schmeckt pur
Verfügbare Formate:	0,75
Artikel-Nr.:	65 10 10

### Charakteristik

Rotkäppchen Alkoholfrei ist die beerig-fruchtige Alternative für alle, die Rotkäppchen Sekt lieben, aber auf Alkohol verzichten wollen. Besonders schonend entalkoholisiert, verspricht dieses Cuvée aus ausgesuchten Weinen prickelnden, unbeschwerten Genuss. Rotkäppchen Alkoholfrei Rosé überzeugt durch seinen feinfruchtigen Geschmack mit einem Hauch von Himbeere und Erdbeere.

### 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.

