Entalkoholisierte beziehungsweise alkoholfreie schäumende Weine erobern den Markt. Wir verzichten hier bewusst auf den Begriff "Schaumwein", da es EU-rechtlich noch keine einheitliche Regelung gibt und Etikettenbezeichnungen von Land zu Land variieren können. Alkoholfrei sind diese Erzeugnisse auf jeden Fall, und da Alkohol nicht nur einen Einfluss auf den individuellen Gemütszustand des Weinkonsumenten hat, sondern auch die wichtige Zusatzfunktion eines Geschmacksträgers vereint, sind alkoholfreie schäumende Weine immer eine Herausforderung für die Erzeuger.

Bei alkoholfreien Weinen und schäumenden Produkten empfiehlt es sich jedenfalls, von einem eigenständigen Geschmacksprofil ausgehen, um Enttäuschungen im Vergleich mit ihren alkoholischen Sortenvertretern zu vermeiden. Oft weisen alkoholfreie Varianten auch einen höheren Restzuckeranteil auf, der sich in den meisten Fällen geschickt zu verbergen weiß, deshalb sprechen wir bei den Bewertungen von einem trockenen Mundgefühl. Ein weiterer bestimmender Faktor für den Geschmack und die Aromenvielfalt im Wein ist die Rebsorte. Diese beeinflusst in allen Fällen den Geschmack, sei es mit oder ohne Alkohol. Jede Rebsorte bringt ihr eigenes charakteristisches Aroma, ihren Säuregehalt und ihre Textur mit, was den Wein einzigartig macht.



Prickelnder Sieger ohne Promille: Heribert Bayer Kellerei in Signo Leonis aus Neckenmarkt im Mittelburgenland ist bahnbrechend mit dem NV Zeronimo Sparkling Sauvignon.

Kostjury

Verkostungsleiterin und Kostnotizen:

Mag. Birgit Kowarik, Chefredakeurin wein.pur

& Weinakademikerin

VerkosterInnen:

- · Karin Vratny, stv. Chefredakteurin wein.pur & Diplom Sommelière
- · DI Johannes Fiala, Weinakademiker

Ort & Datum Wien, Oktober 2023

Verkostungsglas

Gabriel Glas StandArt

Daten

5 verkostete Weine

1 Weine mit 4 Sternen

2 Weine mit 3 Sternen

2 Weine mit 2 Sternen

ÖSTERREICH **UND DEUTSCHLAND**

SCHÄUMENDE GETKANKE AUS **ALKOHOLFREIEN/ ENTALKOHOLISIERTEN** WEINEN (\leq 0,5 VOL.-%)



Heribert Bayer Kellerei in Signo Leonis, Neckenmarkt, Mittelburgenland NV Zeronimo Sparkling Sauvignon (SB), Österreich (RZ: 18 g/l) € 19,40 **4,2 P.** Sehr reife gelbe Stachelbeere und etwas Stroh; Mirabellen, feine Perlage, rauchige Pfirsichnoten, harmonisch, trockenes Mundgefühl, klare Zitruslinie, mineralisches Finish; richtig gut! weinfreund.at



Weinkellerei Weinkönig, Koblenz, Mosel **NV Pearl Rosé** (SB, Sémillon, ME, CS), Deutschland (RZ: 35 g/l) € 12.90 **3,9 P.** Kräftig lachsfarben, sehr reifer roter Beerenkorb; Himbeerkracherl,

Sanddorn, Orangenschalen und zarte Cassis-Anflüge, trockenes Mundgefühl, balanciert, passende Länge; überzeugend! vinumis.at

NV Pearl Blanc (SB, CH), Deutschland (RZ: 33 g/l) € 12,90 mittelkörnige Perlage, verspielt zestig,

3,5 P. Rotbeerige Aromen; schäumend, trockenes Mundgefühl, präsente Säure, mineralisch anmutend, zitrischer zart-bitterer Abgang; mit Anspruch. vinumis.at

Weingut Johannes Autrieth, Hadres, Weinviertel

NV vinumis vi gemischter Katz PRICKEL Edition (MU, MT, GV), Österreich (RZ: 25 g/l) € 13,90 **3.0 P.** Anfangs weißer Fruchtkorb: Zitrus mit rotbeerigen, süßlichen Noten,

grobkörnige Perlage, etwas Fruchtgummi, leichtfüßig, trockenes Mundgefühl mit stützender Säure, mittlere Länge, easy going. vinumis.at

Weinmanufaktur Reichsrat von **Buhl, Deidesheim, Pfalz** NV Von Buhl Zero Secco Cuvée

alkoholfrei Blanc, Deutschland (RZ: 37 g/l) € 9.90

3,0 P. Zart-rauchig nach Streichhölzern; Anflüge von weißem Kernobst, etwas Zitrus, feingliedrige Perlage, trockenes Mundgefühl, harmonisch, mittellanger Abgang mit laktisch-rauchigem Nachhall: Summertime von-buhl.de

iebhaberInnen von schäumenden Genüssen kommen in diesen Tagen kaum mehr an Die dem entalkoholisierten Wein zugesetzte Kohlensäure vermag auch den einen oder anihnen vorbei, die Skepsis weicht der Neugierde und immer öfter wird diese belohnt: deren geschmacklichen Mangel zu kaschieren. Allerdings hat in den vergangenen Jahren, von Deutschland ausgehend, eine wahrliche Qualitätsrevolution stattgefunden. Es wird viel mehr Wert auf erstklassiges Traubenmaterial für alkoholfreie Weine und schäumende Produkte gelegt und dies lässt sich sensorisch klar feststellen. Alle verkosteten Produkte weisen eine eigenständige Charakteristik auf und sind mit einer lebendigen Säurestruktur und Frische gekennzeichnet. Die schäumenden Alternativen können hervorragende Begleiter für leichte Gerichte sein oder auch für sich allein genossen werden.

Mehr zum Thema alkoholfreie Weine finden Sie im aktuellen wein.pur-Guide 2023/24 unter: https://abo.der-winzer.at/weinguide

GENUSS-VERKOSTUNGEN

Sämtliche Bewertungen sind subjektiv und spiegeln ausschließlich die persönlichen Meinungen der GENUSS-Autorinnen beziehungsweise unserer Fach-Jury wider.

5-Sterne-System

- für alle Kulinarik- und Bierbewertungen außer Wein und Sekt
- Verkostung durch eine Fach-Jury bzw. einen kompetenten Fach-Redakteur (u.a. Sommelier, Sensoriker)
- jeder Verkoster beurteilt jedes Produkt nach Optik, Geruch, Geschmack und Gesamteindruck und vergibt maximal fünf Punkte - anhand des Bewertungsdurchschnitts ergeben sich daraus 0 bis 5 Sterne
- eine Bewertung mit 5 Sternen darf nur bei Verkostungen durch ein Autorenpanel vergeben werden

5 Sterne ★★★★★

(4,6 - 5,0 Punkte)

4 Sterne ★★★★

(4,0 - 4,5 Punkte)

Ausgezeichnet mit sortentypischer

3 Sterne ★★★

(3,5 - 3,9 Punkte)

besonderer Geschmacksharmonie

2 Sterne ★★

(3,0 - 3,4 Punkte)

1 Stern ★

(2,5 - 2,9 Punkte)

0 Sterne (bis 2,4 Punkte) Einfache Basisqualität



vinumis KG

Rennweg 23, 1030 Wien

Tel. +43 1 957 75 17, vi@vinumis.at, vinumis.at

Di: 14 – 18 Uhr | Do – Fr: 14 – 18 Uhr sowie nach Vereinbarung