

Frage 1: Ist alkoholfreier Wein neu?

Antwort: Alkoholfreien Wein gibt es schon sehr lange. Bereits 1908 erhielt sein Erfinder, Dr. Carl Jung, das erste Patent für das von ihm entwickelte schonende Verfahren zur Entalkoholisierung von Wein. Im Laufe der Zeit wurde die Technik weiterentwickelt und heute wird auf einer modernen und leistungsfähigen Anlage produziert.

Frage 2: Enthalten die alkoholfreien Weine noch Alkohol?

Antwort: Der Restalkoholgehalt unserer alkoholfreien Weine liegt mit maximal 0,3%vol. deutlich unter der vom Gesetzgeber vorgeschriebenen Grenze von 0,5 %vol. Zum Vergleich: Fruchtsäfte, Kefir, ja sogar Roggenbrot enthalten oft mehr Alkohol. Solche minimalen Spuren von Alkohol sind unbedenklich und haben keine Wirkung auf den menschlichen Organismus. Der Restalkoholgehalt in alkoholfreiem Bier ist ähnlich. Wenn Sie ernsthafte Bedenken haben, fragen Sie bitte Ihren Arzt.

Frage 3: Gibt es bei Ihnen auch Wein mit „halb soviel Alkohol“?

Antwort: Nein, **aber:** Kunden haben uns berichtet, dass Sie alkoholfreien Wein mit alkoholhaltigem Wein mischen.

Frage 4: Wieviele Kalorien enthalten die alkoholfreien Weine?

Antwort: Durch den Entzug des Alkohols werden auch die Kalorien deutlich reduziert. Die alkoholfreien Weine enthalten nur noch ein Drittel der Kalorien eines alkoholhaltigen Weines oder z.B. eines Traubensafts.

Frage 5: Kann ich als Diabetiker alkoholfreien Wein trinken?

Antwort: Unsere Weine enthalten ca. 4 bis 5% Zucker und sollten deshalb nur nach Befragen des Arztes bzw. unter Anrechnung der Kohlenhydrate getrunken werden (s. Rückenetikett auf den Flaschen, Broschüre oder Beschreibung im Internet unter www.innovinum.ch). Wir haben einen trockenen Wein im Angebot (SELECTION TROCKEN)

Frage 6: Alkoholfreier Wein - ist das Traubensaft?

Antwort: Nein. Traubensaft ist der unvergorene Saft der Reben. Alkoholfreie Weine dagegen werden aus fertig vergorenen Weinen in einem zweiten Schritt hergestellt. Sie präsentieren sich mit Geschmack, Aroma und Charakter des Grundweines als eine elegante Alternative.

Frage 7: Ist Ihr Sekt anders als die bekannten schäumenden Getränke?

Antwort: Ja, er ist anders. Unsere Kunden sind immer wieder erstaunt und begeistert. Unser Sekt wird aus entalkoholisiertem Wein hergestellt – eine elegante Alternative.

Frage 8: Welche Trinktemperatur wird empfohlen?

Antwort: Auf den Rücketiketten sind die unteren Trinktemperaturen angegeben. Jedes Getränk hat eine ideale Temperatur – so auch jeder Wein. Generell werden die alkoholfreien Rotweine etwas kälter getrunken, etwa bei 16-18 Grad Celsius. Seien Sie experimentierfreudig und finden Sie die Temperatur, bei der Ihnen der Wein am besten schmeckt.

Frage 9: Was sagt das Haltbarkeitsdatum auf dem Rückenetikett aus?

Antwort: Das Haltbarkeitsdatum ist gesetzlich vorgeschrieben und auf 3 Jahre datiert. Wir empfehlen allerdings, den Wein bis etwa 1 Jahr vor Ablauf des Haltbarkeitsdatums zu trinken. Auch Sekt sollte man nicht zu lange aufbewahren, es sei denn, Sie mögen den Geschmack, den die Reifung mit sich bringt. Wir sind bestrebt, nur Weine in den Verkauf zu bringen, die mindestens 3 Monate nach Abfüllung und Transport in die Schweiz bei uns gelagert wurden.

Frage 10: Soll man die Flaschen stehend oder liegend lagern?

Antwort: Da der alkoholfreie Wein mit Schraubverschlüssen versehen sind, sollten Sie die Flaschen stehend lagern. Die Flaschen werden Ihnen in Kartons bereits stehend geliefert. (Liegende Lagerung ist bei Korkverschlüssen angebracht, damit der Naturkork nicht austrocknet.)

Frage 11: Bei meinen Rotweinen hat sich ein Bodensatz(Depot) gebildet, warum?

Antwort: Bei Rotweinen kann sich ca. 1 ½ Jahre nach der Abfüllung (= Haltbarkeitsdatum auf dem Rücketikett minus 1 ½ Jahre) ein Bodensatz (Depot) bilden. Es handelt sich hierbei um ein normales Rotweindepot aus Farb- und Gerbstoffen, wie man es auch bei guten kräftigen Rotweinen mit Alkohol finden kann. Es ist also kein „Weinfehler“. Dieses fällt bei niedrigen Temperaturen verstärkt aus. Deshalb sollte der Rotwein nicht kälter als 12 -14 °C gelagert werden. Auch unterschiedliche Temperaturen, bei Weingut, Händler und Kunde können dazu beitragen.

Frage 12: *Verändert sich der Geschmack der Weine mit der Reife?*

Antwort: Auch bei alkoholfreien Weinen verändert sich der Geschmack mit der Reife. Alkoholfreie Weine werden normalerweise innerhalb des ersten Jahres harmonischer, aber irgendwann – etwa nach 2 Jahren - ist auch ihr Höhepunkt überschritten. Nun kommt es auf Ihr Geschmacksempfinden an, ob Sie die neue Geschmacksvariante, die die Reifung mit sich bringt, mögen. Alkoholfreier Wein ist immer einmal wieder für Überraschungen gut – so kennen wir alkoholfreie Riesling-Weine, die auch nach 2 ½ Jahren auf der Flasche immer noch spritzig sind. Auch hier spielen Jahrgang, Sorte, Lagertemperatur usw. eine Rolle. Eine allgemeingültige Antwort, lässt sich beim Wein nur schwerlich geben. (siehe auch Antwort auf Frage 9)

Frage 13: *Wie lange ist alkoholfreier Wein nach dem Öffnen (im Kühlschrank) haltbar?*

Antwort: Wie bei alkoholhaltigen Weinen, ist die Spritzigkeit und Frische vor allem am Tag des Öffnens der Flasche vorhanden. Nach 1-3 Tagen im Kühlschrank verliert sich diese Frische allmählich. Der Wein bleibt trotzdem geniessbar. Dies variiert von Sorte zu Sorte, von Jahrgang zu Jahrgang und ist von vielen Faktoren abhängig. Auch hier gilt: Probieren geht über Studieren.

Frage 14: *Mir schmeckt ein bestimmter Wein besonders gut, kann ich genau diesen nachbestellen?*

Antwort: Sofern wir genau diese Füllung noch am Lager haben, beliefern wir Sie gerne damit. Auf jeder Flasche ist auf der Kapsel oder auf dem Rückenetikett eine vierstellige Nummer zu finden. Diese Nummer müssten Sie uns bei einer Nachbestellung nennen.

Frage 15: *Gibt es gute Rezepte mit alkoholfreiem Wein?*

Antwort: Rotwein (Schloss Boosenburg Rot) ist für Glühwein sehr gut geeignet. Oder zum Verfeinern von Tomatengerichten. Der Merlot hat unseres Erachtens etwas zu viel Gerbstoff für oben genannte Verwendung, aber probieren kann man immer, sogar aus dem Rosé lässt sich mit einigen Glühwein-Beutelchen und etwas Zucker ein interessantes Getränk zaubern.

Nicht zu unterschätzen ist eine erfrischende Bowle. Wir empfehlen dafür eine Mischung von Schloss Boosenburg Mousseux und Schloss Boosenburg Weiss oder Riesling und als Zutat Früchte (auch aus der Dose). Setzt man die Bowle am Vorabend an und kühlt sie über Nacht, so prickeln die Früchte erst richtig und nehmen den Weingeschmack an. Man kann alkoholfreien Wein auch für die Zubereitung von Fondue verwenden. Dafür empfehlen sich grundsätzlich eher trockene oder halbtrockene Weine.

Frage 16: *Was empfehlen Sie generell im Umgang mit alkoholfreien Weinen?*

Antwort: Kennenlernen: Nehmen Sie sich Zeit, um den Geschmack der alkoholfreien Weine kennenzulernen. An einem Tag, an dem noch nicht einmal der Kaffee schmeckt, sollten Sie nicht degustieren. Warten Sie lieber, bis sich Ihr Geschmack wieder „normalisiert“ hat und nicht speziell empfindlich auf eine Geschmacksrichtung reagiert. Zum Kennenlernen empfiehlt sich auch, den Wein zum Essen zu trinken. So werden Sie die angenehme Frische schätzen lernen. Alkoholfreie Weine sind wegen ihrer verdauungsunterstützenden, typischen Säure passende Begleiter zum Essen. Bei Ihrer ersten Bestellung empfehlen wir, erst einmal das ganze Sortiment kennenzulernen. (Degustationspaket!) Beispiel: Viele Kunden legen sich auf Rotwein oder Weisswein fest, können aber nicht wissen, dass z.B. auch der Rosé ein idealer Begleiter zum Essen ist.

Tatsächliche oder selbsternannte Weinkenner: Was zählt, ist Ihr ganz persönliches Geschmacksempfinden und die neugewonnene Lebensqualität und **nicht** die Bewertung des alkoholfreien Weines durch Weinkenner oder Bekannte. Bei einer professionellen Weidegustation wird unter anderem die Harmonie eines Weines bewertet. Und zur Harmonie gehört auch der perfekte Alkoholgehalt. Hat ein „normaler“ Wein zuviel oder zuwenig Alkohol, hat er keine Chance, einen Spitzenplatz zu belegen. Wer nun fachmännisch degustiert, wird den Alkoholgeschmack beim alkoholfreien Wein vermissen. Aber das liegt verständlicherweise in der Natur der Sache. Bei alkoholhaltigen Weinen macht der Alkoholgehalt in der Regel 10 – 14 Prozent des Volumens aus, und das ist nicht wenig. Würde auf nur 0,3 % vol. entalkoholisiert, treten unweigerlich die anderen Geschmackskomponenten eines Weines, wie Frucht/Traubensorte, die typische Säure des Weines und die eventuell vorhandene Süsse etwas mehr in den Vordergrund. Der Weingeschmack ist vorhanden, allerdings ohne den Geschmack des Alkohols.

Frage 17: *Ich möchte alkoholfreien Wein verschenken, wozu raten Sie mir?*

Antwort: Im Zweifelsfalle den Sekt. Ansonsten empfiehlt sich ein gut durchmisches Sortiment.