

ALKOHOLFREIER WEINGENUSS – FREIWEIN.AT



Die ÖSTERREICHER

- V** – vom **Grünen Veltliner**, trocken, pfeffrig, würzig, fruchtig, frisch € 7,90 / 0,75 l
100 ml enthalten ca. 37 kJ (8,9 kcal), 1,5 g Kohlenhydrate
- M** – vom **Muskateller**, trocken, blumig fruchtig, mit feinem Muskatgeschmack € 8,90 / 0,75 l
100 ml enthalten ca. 51 kJ (12 kcal), 2,5 g Kohlenhydrate
- Z** – vom **Zweigelt**, trocken, beerig-fruchtig, dezente Holznote, € 8,90 / 0,75 l
100 ml enthalten ca. 42 kJ (10 kcal), 2,0 g Kohlenhydrate
- B** – vom **Blafränkischen**, trocken, samtig herb, Weichsel- und Kirschtöne € 7,90 / 0,75 l
100 ml enthalten ca. 42 kJ (10 kcal), 2,0 g Kohlenhydrate
- RS** – **Rieslingsekt/Schaumwein**, trocken, frische fruchtige Säure, mineralisch € 9,90 / 0,75 l
100 ml enthalten ca. 42 kJ (10 kcal), 2,0 g Kohlenhydrate



CARL JUNG

- MERLOT** - würzig, voll, kräftige Gerbstoffe, dunkelrote Farbe, € 7,50 / 0,75 l
100 ml enthalten ca. 76,6 kJ (18,3 kcal), 4,0 g Kohlenhydrate
- ROSÉ** - fruchtig, harmonische Säure, dezente Gerbstoffe, typische Farbe € 6,50 / 0,75 l
100 ml enthalten ca. 102,3 kJ (24,4 kcal), 5,5 g Kohlenhydrate
- CHARDONNAY** - frischer fruchtiger Geschmack mit Zitrusaromen, € 7,50 / 0,75 l
100 ml enthalten ca. 76,6 kJ (18,3 kcal), 4,0 g Kohlenhydrate
- RIESLING** - lebendig, kräftig, rassig, vornehme Säure, € 7,90 / 0,75 l
100 ml enthalten ca. 68 kJ (16,2 kcal), 3,5 g Kohlenhydrate
- GLÜH'CHEN** - alkoholfreier Glühwein mit Noten von Zimt, Nelken und Orange € 6,50 / 0,75 l
100 ml enthalten ca. 150,5 kJ (35,1 kcal), 8,5 g Kohlenhydrate
- MOUSSEUX „Sekt“** – spritzig, frisch, mit dezentem Duft, würzig, harmonisch € 8,50 / 0,75 l
100 ml enthalten ca. 93,7 kJ (22,4 kcal), 5,0 g Kohlenhydrate **Piccolo** € 3,20 / 0,2 l
- MOUSSEUX „Sekt“ ROSÉ** – fruchtig, harmonische Säure, dezente Gerbstoffe € 8,50 / 0,75 l
100 ml enthalten ca. 102 kJ (24,4 kcal), 5,5 g Kohlenhydrate
- BLANC de BLANCS „Sekt“** – aus sorgfältig ausgesuchten Chardonnay-Weinen € 8,90 / 0,75 l
100 ml enthalten ca. 75 kJ (17 kcal), 4,0 g Kohlenhydrate
- PEACH / PFIRSICH „Sekt“** – spritzig, frisch, mit natürlichem Pfirsicharoma, € 8,90 / 0,75 l
100 ml enthalten ca. 120 kJ (28,5 kcal). 6,50 g Kohlenhydrate



SPEZIALITÄTEN

- WHISSIN** – alkoholfreier „Whisky“ mit denselben Basiszutaten (Gerste, Roggen, € 11,90 / 0,70 l
Weizen) ohne Vergärung, pur getrunken etwas süßer, als man von einem whiskyartigen
Getränk annehmen würde, hervorragend für Irish Coffee oder als Mixgetränk geeignet.
- VERMOUTH BIANCO** - alkoholfreier Weißwein mit natürlichen Kräuterextrakten, mit € 9,90 / 0,75 l
Eis und einer Olive oder mit Soda und Zitrone genießen
100 ml enthalten: ca. 274 kJ (65 kcal) 15,4 g Kohlenhydrate 0,75l

Alle Preise inkl. 20 % Mehrwertsteuer

Fragen zu alkoholfreiem Wein und Schaumwein ?

Wer trinkt alkoholfreien Wein?

Autofahrer, Geschäftsleute, Sportler, Gesundheits- und Figurbewusste, schwangere und stillende Mütter, überzeugte Antialkoholiker oder Menschen die Medikamente nehmen müssen. Einfach Alle, die gerne genießen, aber auf Alkohol verzichten möchten.

Wie wird der Alkohol entzogen?

Die Entalkoholisierung erfolgt auf besonders schonende Weise im Vakuum, also im luftleeren Raum, in dem die Weine auf nur 28°C erwärmt werden. Diese geringe Temperatur ermöglicht es im alkoholfreien Wein selbst leicht flüchtige Aromastoffe, die sonst bei der Destillation verloren gingen, zu erhalten. Bei der Aroma-Rückgewinnung werden weitere Aromen aufgefangen und dem entalkoholisierten Wein wieder zugeführt. Dieses Verfahren geschieht in wenigen Minuten und ist daher äußerst effektiv. Die verwendete Anlage ist computergesteuert und sorgt für eine optimale und korrekte Entalkoholisierung.

Histamine?

Auch diese verschwinden durch die Entalkoholisierung (leider) nicht, sofern sie im Ausgangswein enthalten sind. Personen mit Histamin-Unverträglichkeit sollten daher diese nur nach Rücksprache mit dem Arzt konsumieren.

Wie hoch ist der Restalkohol?

Alkoholfreie Weine u. Sekte liegen bei max. 0,5 Vol. Zum Vergleich: Fruchtsäfte, Brot, Marmelade, Sauerkraut u.v.m. können ähnlich geringe Spuren Alkohol enthalten.

Wie viel Kalorien enthält der alkoholfreie Wein?

100 ml alkoholfreier Wein hat nur ca. 25 kcal, das sind 2/3 weniger, als in alkoholhaltigen Produkten.

Dürfen alkoholranke Menschen alkoholfreie Weine trinken?

Diese Frage kann ausschließlich der behandelnde Arzt beantworten.

Dürfen Kinder alkoholfreie Weine trinken?

Der Genuss dieser alkoholfreien Getränke wäre für Kinder unbedenklich. Dennoch ist es besser, Kinder auch von diesen Weinen fern zu halten, damit diese nicht „auf den Geschmack kommen“ und später eine Vorliebe für zu viel Wein und Sekt entwickeln.

Darf man in einer Zeit der Abstinenz alkoholfreien Wein trinken?

Ja. Selbst wenn der Arzt eine Fettleber diagnostiziert, können Sie unbedenklich den alkoholfreien Wein genießen. Eine Fettleber ist die Folge übermäßigen Alkoholgenusses über mehrere Jahre. Alkoholmissbrauch liegt bereits vor, wenn die von der WHO empfohlene Menge Alkohol – Frauen nicht mehr als 20 g pro Tag / Männer nicht mehr als 40 g pro Tag – über einen längeren Zeitraum überschritten wird. Sechs Monate braucht die Leber, um sich zu regenerieren. In dieser Zeit ist alkoholfreier Wein die perfekte Alternative für Weinliebhaber. Sie genießen nach wie vor Wein und müssen auf die gesundheitsfördernden Polyphenole u.a. nicht verzichten.

Wie lange hält sich alkoholfreier Wein?

Die Produkte haben im Regelfall eine Mindesthaltbarkeit von drei Jahren ab Abfüllung. Das entsprechende Datum finden Sie auf den Etiketten. Geöffnete Flaschen halten sich mit einem geeigneten Verschluss im Kühlschrank mehrere Tage, vergleichbar Fruchtsäften.

Wird der Wein chemisch behandelt?

Nein !!! Es werden keine Zusatzstoffe beigegeben die nicht generell in der Herstellung von Wein verwendet werden müssen oder können. Im Unterschied zu "normalem" Wein finden Sie auf den Etiketten jedoch detaillierte Angaben darüber. In erster Linie handelt es sich dabei um die Schwefelung (meist in Form von Schwefeldioxyd) ohne die bis heute kein haltbarer Wein auskommt. Schwefel dient hauptsächlich zur Verhinderung von Oxydation und Essiggärung. Üblicherweise wird 3 x geschwefelt: Im Most- bzw. Maischestadium, nach der Gärung und bei der Flaschenabfüllung. Um mit möglichst geringer Schwefelung auszukommen, verwendet man bei der Abfüllung Ascorbinsäure (Vitamin C) als Antioxidationsmittel. Zur Geschmacksabrundung werden bei Bedarf äußerst geringe Mengen von Traubenmostkonzentrat oder Zucker (bei BIO-Weinen) zugegeben. Viele Produkte kommen allerdings ohne diesen Zusatz aus.

Stand Oktober 2019

Bernhard Huber, Rudolf Sommer Weg 11, A – 9521 Treffen am Ossiachersee  +43 664 5030901
Pro 12 Flaschen - auch gemischt => Frei Haus Österreich Deutschland + € 9,50