



2018er

Roter Riesling Qualitätswein trocken

Artikelnummer 041

Weinbeschreibung Ein aromatischer Weißwein mit Aromen von Citrus und exotischen Früchten. Die Säure ist harmonisch eingebunden.

Besonderheit: **aus veganer Weinbereitung**

Analysedaten
Restzucker: 7,8 g/l
Gesamtsäure: 6,7 g/l
Alkoholgehalt: 12,0 %vol.

Speiseempfehlung Ein idealer Begleiter zur Frühlingszeit und veganen Gerichten.

Trinktemperatur 10 - 12°C

Amtliche Prüfungs-Nr. 51004 009 19



Was ist vegane Weinbereitung?

Schon seit vielen Hundert Jahren verwenden Winzer tierische Produkte wie beispielsweise Eiklar oder mittlerweile auch Gelatine, um den Wein zu klären. Dabei verbindet sich das Eiweiß mit den Trubstoffen im Wein und setzt sich anschließend am Fassboden ab. Nach diesem Prozess wird der klare Wein abgezogen, von dem tierischen Produkt bleibt nichts im Wein zurück. Als positiver Nebeneffekt findet neben der Klärung auch eine Harmonisierung der Gerbstoffstruktur statt.

Bei der **Herstellung von veganen Weinen** werden die tierischen Stoffe durch ein pflanzliches Protein ersetzt, das etwa aus Erbsen, Bohnen oder Kartoffelstärke gewonnen wurde. Geschmacklich macht dies keinen Unterschied.

Quelle: Deutsches Weininstitut

