

WEIN OHNE ALKOHOL



»Native Grape«:
Die Golser Winzer-Familie Weiss
hat einen doppelt fermentierten
Traubensaft entwickelt.

Prickelnd und erfrischend, mit voller Frucht – und ganz ohne Alkohol. Die Familie Weiss aus dem burgenländischen Gols hat eine alkoholfreie Alternative zu Wein entwickelt. Und anders als andere Produkte dieser Kategorie schmeckt der »Native Grape« auch tatsächlich gut. Das runde Geschmacksbild entsteht durch eine eigens entwickelte Doppelfermentation des Traubensafts.

Im ersten Durchgang wandeln Hefekulturen den Traubenzucker unter Ausschluss von Sauerstoff in Alkohol um. Wie beim Wein entstehen zu diesem Zeitpunkt die typischen Fermentationsaromen. Im zweiten Durchgang wird dem Traubensaft wieder Sauerstoff zugesetzt und damit der Alkohol abgebaut. Nach einer gewissen Reifezeit und sanfter Wärmebehandlung wird der fertige Traubensaft von Familie Weiss mit Wasser abgefüllt.

Erhältlich ist »Native Grape« in Rot und Weiß. Gekühlt ist er ein feiner Speisenbegleiter, aber auch ein fruchtiges Erfrischungsgetränk für warme Tage.

www.familieweiss.at



Markus Weiss (Mitte)
hat den »Native Grape«
mit Unterstützung seiner
Familie entwickelt.