Suavemente Desalcoholizado. Pleno de Carácter.

La base de nuestros vinos sin alcohol se obtiene primero de forma clásica a partir de uvas. Solo después se elimina el alcohol con especial suavidad mediante evaporación al vacío a unos 30 °C. Gracias a la baja temperatura, el vino no se cuece: la fruta, el bouquet y sus aromas característicos se conservan de la mejor manera posible.

El resultado: disfrute del vino sin alcohol con el carácter y la variedad que se espera de un buen vino.



Placer, Cuando el Alcohol Simplemente No Debe Estar Presente.

Para amantes del vino, deportistas, personas que conducen, quienes cuidan las calorías, personas mayores y, en realidad, para cualquiera que quiera prescindir del alcohol de forma temporal o permanente sin renunciar a un momento especial de disfrute.

Ya sea con la comida, en el almuerzo, por la noche con amigos o en ocasiones especiales: el vino sin alcohol puede disfrutarse con la misma versatilidad que los vinos y espumosos clásicos.

Y a veces también puede ser algo más creativo: muchos de nuestros productos son una base excelente para cócteles sin alcohol, spritz y mezclas afrutadas, desde Lavanda Spritz hasta Golden Island o Spice Sunset.

Riesling

VINO BLANCO PREMIUM SIN ALCOHOL

FRUTA FRESCA. MINERALIDAD FINA.



SABOR

Claro, fresco y vivo, con notas de melocotón, albaricoque y una fina frescura mineral.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Mejor bien frío, a 8 °C.

MARIDA CON

Pescado, aves, ensaladas y platos veganos ligeros.

Blanc de Blanc

VINO BLANCO PREMIUM SIN ALCOHOL

FRUTA CLARA. ELEGANCIA SUAVE.



SABOR

Afrutado, suave y equilibrado, con notas de fruta clara y una frescura agradable.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Mejor bien frío, entre 8 y 10 °C.

MARIDA CON

Pescado, ensaladas, aves y platos ligeros mediterráneos.



Supreme Sauvignon Blanc

VINO BLANCO PREMIUM SIN ALCOHOL

FRESCURA VERDE. ELEGANCIA VIBRANTE.

SABOR

Expresivo y fresco, con notas de pimiento verde, grosella espinosa y un toque de fruta exótica.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Mejor bien frío, entre 8 y 10 °C.

MARIDA CON

Marisco, verduras a la parrilla, cocina ligera y platos veraniegos.

Cuvée Rosé

VINO ROSADO PREMIUM SIN ALCOHOL

BAYA DELICADA.
FRESCURA LIGERA.



SABOR

Suave y afrutado, con notas de frutos rojos y una frescura ligera y equilibrada.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Mejor bien frío, entre 8 y 10 °C.

MARIDA CON

Ensaladas, platos ligeros, tapas y momentos de terraza.



Pearly Lady

SECCO PREMIUM SIN ALCOHOL

PERLAS SUAVES. LIGEREZA FINA.

SABOR

Suave, ligeramente afrutado y armonioso, con un estilo fino y amable.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Mejor bien frío, entre 6 y 8 °C.

MARIDA CON

Aperitivos, entrantes ligeros, momentos festivos y brindis al sol.

Cuvée Blanc Mousseux

ESPUMOSO BLANCO PREMIUM SIN ALCOHOL

PERLA FINA.
FRESCURA ELEGANTE.



SABOR

Vivo y elegante, con fina burbuja
y una frescura clara y refrescante.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Mejor bien frío, entre 6 y 8 °C.

MARIDA CON

Aperitivos, celebraciones, entrantes
ligeros y brindis especiales.



Cuvée Rosé Mousseux

ESPUMOSO ROSADO PREMIUM SIN ALCOHOL

BAYAS FINAS.
BRILLO FESTIVO.

SABOR

Afrutado y animado, con fina burbuja y delicadas notas de frutos rojos.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Mejor bien frío, entre 6 y 8 °C.

MARIDA CON

Postres ligeros, aperitivos, celebraciones y tardes de verano.

Rouge de Rouge

VINO TINTO PREMIUM SIN ALCOHOL

PROFUNDIDAD SEDOSA. CALIDEZ OSCURA.



SABOR

Suave y redondo, con notas de cassis, cacao y una agradable calidez especiada.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Mejor ligeramente fresco, entre 14 y 16 °C.

MARIDA CON

Pasta, platos mediterráneos, quesos suaves y cocina sabrosa.



Vino Caliente Blanco de Adviento

VINO CALIENTE BLANCO SIN ALCOHOL PREMIUM

CALIDEZ ESPECIADA. LIGEREZA FESTIVA.

SABOR

Afrutado, suave y especiado, con notas de manzana madura, cítricos delicados y especias invernales.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Ideal caliente para disfrutar en invierno. Como alternativa, también puede servirse bien frío con hielo.

COMBINA CON

Perfecto para tardes frías, mercadillos navideños, almendras garrapiñadas, galletas especiadas y pequeños dulces de invierno. También puede servir como base para una sangría blanca sin alcohol con hielo y fruta fresca.

Vino Caliente Tinto de Adviento

VINO CALIENTE TINTO SIN ALCOHOL PREMIUM

ESPECIAS INTENSAS. CONFORT DE INVIERNO.



SABOR

Clásico y aromático, con notas de frutos rojos, naranja, canela, clavo y especias típicas de invierno.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Ideal caliente para un disfrute invernal clásico. Como alternativa, también puede servirse frío con hielo.

COMBINA CON

Perfecto para entrar en calor en días frescos, con almendras garrapiñadas, galletas especiadas, repostería invernal y momentos acogedores. También puede servir como base para una sangría tinta sin alcohol con hielo, naranja y fruta fresca.



Spritz de Lavanda

CÓCTEL DE LAVANDA SIN ALCOHOL



Spice Sunset

CÓCTEL DE SANGRÍA SIN ALCOHOL TINTO



Golden Island

CÓCTEL DE SANGRÍA SIN ALCOHOL BLANCO



Spritz de Naranja

SPRITZ SIN ALCOHOL CON CÍTRICOS

Produktinformationen
Product Information
Información del Producto

Zutaten: Alle Produkte enthalten entalkoholisierten Wein, rektifiziertes Traubenmostkonzentrat und Sulfite.
Ingredients: All products contain dealcoholized wine, rectified grape must concentrate, and sulfites.
Ingredientes: Todos los productos contienen vino desalcoholizado, mosto concentrado rectificado y sulfitos.

Allergene: Enthält Sulfite.
Allergens: Contains sulfites.
Alérgenos: Contiene sulfitos.

Alkoholgehalt: 0,0 % vol.
Alcohol content: 0.0% vol.
Contenido alcohólico: 0,0 % vol.

Nettoinhalt: 0,75 l
Net volume: 0.75 l
Contenido neto: 0.75 l

Mindesthaltbarkeitsdatum: siehe Flasche.
Best before: see bottle.
Consumo preferente: ver botella.

Lagerung: Kühl, trocken und lichtgeschützt lagern. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und zeitnah genießen.
Storage: Store in a cool, dry place away from light. Refrigerate after opening and enjoy soon.
Conservación: Conservar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz. Refrigerar después de abrir y consumir en poco tiempo.

Servierhinweis: Je nach Produkt gekühlt, auf Eis oder warm genießen. Cocktail- und Servierideen auf Anfrage erhältlich.
Serving note: Depending on the product, enjoy chilled, on ice, or warm. Cocktail and serving ideas are available on request.
Sugerencia de servicio: Según el producto, disfrutar frío, con hielo o caliente. Ideas de servicio y cócteles disponibles bajo petición.

Hinweis: Angaben können je nach Sorte leicht variieren. Maßgeblich ist die Kennzeichnung auf der Flasche.
Note: Details may vary slightly depending on the variety. The bottle label is decisive.
Nota: La información puede variar ligeramente según la variedad. La etiqueta de la botella es la referencia válida.

Bestellungen und weitere Informationen auf Anfrage.
Orders and further information on request.
Pedidos y más información bajo petición.