

Weltneuheit – Native Grape: Das alkoholfreie, fermentierte Weintraubengerränk

Details Kategorie: [Getränke](#) Veröffentlicht am Montag, 26. Februar 2018 09:57



©Vanilli Consulting GmbH

Ein Gläschen Wein zu gutem Essen ist für die meisten von uns kaum wegzudenken. Aber wenn es doch einmal ganz ohne Alkohol sein soll, dann liegen sie mit „Native Grape“, dem fermentierten, alkoholfreien Weintraubengerränk voll im Trend.

Eines der besten Restaurants der Welt, das Geranium in Kopenhagen, ist in diesem Bereich allen anderen um Schritte voraus. Es bietet Gästen eine Karte mit ausschließlich alkoholfreien Getränken. Kopenhagens Restaurant-Szene ist Kult und immer wieder Wegbereiter für das etwas andere und stets neu definierte Genießen.

PREV

1 of 2

NEXT

Menschen, die in Restaurants keinen Alkohol zu sich nahmen, wurden als Genießer einfach nicht ernst genommen. Wer Bier und Wein verweigerte, landete bei Wasser oder süßen

Kinderlimonaden. Doch mit „Native Grape“ hat sich das geändert, so die Aussage von Markus Weiss, Jungwinzer aus Gols im Burgenland. Das alkoholfreie doppelfermentierte Weintraubengerränk bietet Vorteile, die nichts vermissen lassen. Genuss pur, der edle Geschmack von Weintrauben und das Vergnügen eines schmackhaften Speisebegleiters.

Durch den ansteigenden Trend zu noch mehr Genuss wurde das „Fermentieren“ wieder neu entdeckt. Das zu Großelterns Zeiten alltägliche veredeln und haltbar machen von hochwertigen Lebensmitteln durch Fermentation, wird heute wieder praktiziert. Und so mit gezielt eingesetzten Mikroorganismen der Geschmack noch einmal verbessert.

Wie für guten Wein werden die Trauben für Native Grape besonders selektioniert und schonend geerntet. Diese Trauben sorgen für den fruchtigen und feinen Geschmack, die Grundlage für Zweitaromen, die im Zuge der Fermentation entstehen. Die Trauben werden schonend gepresst, um den Traubensaft mit seinen natürlichen Traubenzucker zu gewinnen. Der Traubensaft wird doppelt fermentiert, also doppelt veredelt. Eine Vielzahl von Aromen entstehen und Native Grape wird zum Idealen Speisebegleiter. Die Doppelfermentation ist sehr aufwendig, aber sie ist es wert. Denn nur sie verleiht Native Grape seinen vielschichtigen Charakter - ganz ohne Alkohol, mit exklusivem Geschmack.

www.vanilli.com