



Markus und Christian Weiss beweisen mit »Native Grape« Innovationsgeist. Foto beige stellt

Gewinnspiel: Native Grape – Innovation im Weinglas

Mit ihrem fermentierten, erfrischend-prickelnden und alkoholfreien Weintraubengeränk sind zwei Brüder aus Gols am Puls der Zeit – Wir verlosen ein 12-teiliges Verkostungspackage.

Advertorial

28. März 2017



»Zum Hauptgang empfehlen wir Ihnen einen fruchtigen Zweigelt«, sagt der Kellner. Als der Gast aber nach einer zum Essen korrespondierenden antialkoholischen Alternative fragt, kommt dieser ins Stocken. Wasser, Fruchtsaft, Limonade? Ratlosigkeit auf Seiten des Kellners, Unzufriedenheit auf Seiten des Gastes. So oder so ähnlich könnte man sich eine Restaurant-Szene vorstellen, bei der der Gast eben

nicht auf die gängige
Weinbegleitung einlässt, sondern –
aus welchen Gründen auch immer –
auf Alkohol verzichtet, aber
dennoch ein rundes Genusserlebnis
haben möchte.

Genau in diese Kerbe schlagen zwei
Brüder aus Gols, die mit »Native
Grape« ein fermentiertes
Weintraubengetränk ohne Alkohol
gelauncht haben. Damit
entsprechen die beiden
Winzersöhne Markus und Christian
Weiss dem internationalen Trend,
denn in den besten Restaurants der
Welt – etwa den Kopenhagener
Restaurants »Noma« oder
»Geranium« – wird den Gästen
bereits eine Karte mit
ausschließlich alkoholfreien
Getränken geboten.



»Native Grape« gibt es in »white« und »red«.

Foto beige stellt

Lange Zeit wurden Menschen, die
keinen Alkohol trinken wollen, als
Genussmenschen schlicht nicht

ernst genommen. »Menschen, die in Restaurants keinen Alkohol zu sich nahmen, waren als Genießer einfach nicht existent. Wer Bier und Wein verweigerte, landete bei Wasser oder süßen Kinderlimonaden. Doch mit »Native Grape« hat sich das geändert«, ist Markus Weiss stolz.

Impressionen vom Weingut der Familie Weiss in der Bilderstrecke



Doch was steckt eigentlich hinter »Native Grape«?

Wie für guten Wein ist auch für
»Native Grape« bestes
Traubenmaterial die Voraussetzung.
Die Trauben werden besonders
selektioniert, behutsam geerntet
und schonend gepresst, um den
Traubensaft mit seinem natürlichen
Traubenzucker zu gewinnen. Dieser
ist mit seinem fruchtigen und
feinen Geschmack die Grundlage
für Zweitaromen, die im Zuge der
doppelten Fermentation entstehen.

Das zu Großelterns Zeiten
alltägliche Veredeln und Haltbar-
machen von hochwertigen
Lebensmitteln durch das
Fermentieren liegt heute wieder
voll im Trend. Mit gezielt
eingesetzten Mikroorganismen soll
der Geschmack noch einmal
verbessert werden. Markus und
Christian Weiss haben das
Fermentieren von Weintraubensaft
völlig neu interpretiert.
»Innovationsgeist, viel Mut und die
nötige Leidenschaft, sind es, die uns
antreiben am Weg zu höheren
Genüssen«, sagen die zwei
Jungwinzer.

Die zweite Fermentation ist das,
was Native Grape so besonders
macht. Dem fermentierten
Traubensaft wird Sauerstoff

zugesetzt und der Alkohol wieder abgebaut. Das Ergebnis sind wertvolle organische Säuren und Kohlenhydrat-spaltende Enzyme. Native Grape ist also nicht nur ein sehr interessanter Genuss, sondern auch Wellness für den Körper. Die Doppelfermentation ist aufwändig – aber sie ist es wert. Denn nur sie verleiht Native Grape seinen vielschichtigen, facettenreichen Charakter. Um ein optimales Süße-Säure Spiel zu erzielen wird der fermentierte Traubensaft mit Wasser ergänzt und in Weinflaschen abgefüllt. Im Glas begeistert »Native Grape« dann als spannender Speisenbegleiter mit exklusivem Geschmack – ganz ohne Alkohol.

Gewinnspiel

Lust bekommen, »Native Grape« zu probieren? Wir verlosen ein Verkostungs-Package bestehend aus je sechs Flaschen Native Grape white und Native Grape red – Jetzt Quizfragen beantworten und mitspielen.