



Familie Weiss aus Gols geht neue Wege.

## Alkoholfreier Genuss

„Native Grape“ ist ein innovatives alkoholfreies Weintraubengetränk aus der Weinhochburg Gols im Burgenland. Statt den Saft vergären zu lassen, setzen die beiden Jungwinzer Markus und Christian Weiss auf Fermentation mittels Kombucha-Kulturen. Dabei entstehen ganz ohne Alkohol fein-herbe Aromen, wodurch sich das Getränk von herkömmlichem süßem Traubensaft unterscheidet. „Vor allem unsere weiblichen Gäste schätzen es sehr, wenn wir ihnen alternativ zum Wein eine harmonische, ebenso genussvolle, aber alkoholfreie Begleitung zum Essen anbieten“, ist auch Andreas Dölterer, einer der besten Köche Österreichs, von dem Produkt überzeugt. „Native Grape“ gibt es in Rot und in Weiß. Die rote Variante entsteht aus Pinot noir, die weiße aus Chardonnay. Wie für guten Wein werden die Trauben besonders selektiert und schonend geerntet. [www.nativegrape.at](http://www.nativegrape.at)

