



MÜLLER-OSWALD

## ENTALKOHOLISIERTE WEINE

Bei der Entalkoholisierung der Weine setzt unser Partner auf ein besonders schonendes Vakuum-Destillationsverfahren bei nur etwa 31 °C, um Aromen, Säuren und wertvolle Inhaltsstoffe optimal zu bewahren. Durch eine zusätzliche Aromarückgewinnung und sorgfältige Weiterverarbeitung – von Kühlung bis Filtration – bleibt der natürliche Charakter des Weins vollständig erhalten. Das Ergebnis sind hochwertige, entalkoholisierte Weine mit authentischem Geschmack, frei von künstlichen Zusätzen und aus streng selektierten Grundweinen hergestellt.

### RIESLING - ENTALKOHOLISIERT

Restzucker: 32,8 g/l . Gesamtsäure: 7,7 g/l . vorh. Alkohol: 0.03% vol

### GESCHMACK

Der entalkoholisierte Riesling hat eine duftige Nase mit Anklängen von Zitrusfrüchten und einem Hauch Holunderblüten. Er ist leicht und saftig mit animierender Säure und typischen Riesling-Aromen von roten Äpfeln.

PORPHYR.BIO.KALK.BIO.

THOMAS  
MÜLLER



© Copyright Medienagenten

Wir sind beide fest verwurzelt mit unserer Herkunft. Klara wuchs mit den kühlen, ursprünglichen Lagen auf Porphyrgestein in Siefersheim auf, Simon mit den wärmespeichernden und fruchtbaren Kalkböden rund um Wahlheim.

Die Farbe Weiß in unserem Etikett steht symbolisch für Porphy, die Farbe Gelb steht für Kalkstein.

Bei den Gutsweinen kommt das Beste aus beiden Welten zusammen: Kalk & Porphy, Herkunft & Trinkfreude und natürlich die Handschrift von uns beiden, Klara & Simon. Von Anfang an viel Charakter.