



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.

SAUVIGNON BLANC - ENTALKOHOLISIERT

Restzucker: 33.3 g/l . Gesamtsäure: 6.9 g/l . vorh. Alkohol: 0.02% vol

GESCHMACK

Der entalkoholisierte Sauvignon Blanc hat charakteristische vegetative Noten, von grüner Paprika. Ein animierender Wein, der mit viel Frische und Frucht einen schönen Trinkfluss erzeugt.

PORPHYR.BIO.KALK.BIO.

THOMAS
MÜLLER-OSWALD



© 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 Porphyry, die Farbe Gelb steht für Kalkstein.

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