

ALKOHOLFREIER SEKT UND ALKOHOLFREIER WEIN

Alkoholfreier Sekt und alkoholfreier Wein werden immer beliebter. Sie bieten eine Alternative für Menschen, die auf Alkohol verzichten möchten oder müssen – etwa aus gesundheitlichen Gründen, aufgrund einer Schwangerschaft, beim Autofahren oder einfach aus persönlicher Überzeugung. Trotz fehlendem Alkohol sollen Geschmack, Qualität und Genuss möglichst erhalten bleiben.

Was bedeutet „alkoholfrei“?

Laut EU-Weingesetz muss ein fertiger Wein einen Mindestgehalt von 8,5 vol.% (68 g/l) haben, dem der Alkohol nachträglich entzogen wird. Ein entalkoholisierter Wein darf "alkoholfrei" genannt werden, wenn der **Restalkoholgehalt unter 0,5 vol.% (4 g/l)** liegt.

Komplett alkoholfrei (0,0 %) ist ein eigener, zunehmend verbreiteter Standard – aber nicht bei allen Produkten erreichbar.

Entgegen der „traditionellen“ Weinproduktion und anschl. Weinprüfung dürfen alkoholfreie bzw. entalkoholisierte Weine nicht als Qualitätswein (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete, Prädikatswein usw.) vermarktet werden. Stattdessen werden sie rechtlich als „Deutscher Wein“ (auch „Tafelwein“ oder ähnliche Kategorie ohne Qualitätsstufe) eingestuft – ohne die erforderlichen Prüfverfahren, die eine AP-Nummer nötig machen. Deshalb steht auf alkoholfreien Weinen normalerweise keine AP-Nummer auf dem Etikett. Stattdessen enthalten sie die üblichen lebensmittelrechtlichen Kennzeichnungen (Alkoholgehalt, Zutaten, Allergene etc.).

Auf alkoholfreien Sekt wird (noch) keine Sektsteuer erhoben, da diese nur für Produkte mit mind. 1,2 Vol.% Alkohol anfällt.

Herstellung von alkoholfreiem Wein

1. Ausgangsprodukt

Alkoholfreier Wein entsteht immer aus „echtem“ Wein, der vollständig vergoren wurde. Erst danach wird der Alkohol entzogen.

2. Methoden der Entalkoholisierung

Es gibt drei Hauptverfahren:

a) Vakuumverdampfung

- Der Wein wird unter Vakuum bei 28-37 °C mit 50 mbar erhitzt.
- Durch den geringeren Druck verdampft Alkohol schon bei ca. 30 °C.
- Vorteile: relativ schonende Aromarückgewinnung
- Nachteile: Aromaverlust durch Hitze möglich

b) Umkehrosmose

- Trennung von Alkohol und Wasser durch Membranfilter
- Aromastoffe bleiben zurück
- Geringe Hitze, komplex

c) Spinning-Cone-Verfahren

- Ähnlich der Vakuumverdampfung, jedoch mit rotierenden Kegeln, Aromen vorher extrahiert und rückgeführt
- Alkohol verdampft bei niedrigen Temperaturen
- Besonders aromaschonend, häufig bei hochwertigen Produkten

- seltene Anwendung in Deutschland

3. Herausforderungen beim Geschmack

Alkohol ist ein wichtiger Geschmacksträger. Entfernt man ihn:

- wirken Weine oft süßer oder dünner
- können Gerbstoffe beim Rotwein härter erscheinen
- fehlt es an „Körper“ und Tiefe

Daher versuchen Hersteller, das Aroma durch technische Verfahren oder gezielte Reifung zu stärken.

4. Herstellung von alkoholfreiem Sekt

a. Grundlage

Alkoholfreier Sekt entsteht meist aus entalkoholisiertem Wein, der anschließend **mit Kohlensäure** versetzt wird.

b. Unterschiede zu traditionellem Sekt

Normaler Sekt entsteht durch eine zweite Gärung, bei der natürlicher Alkohol und Kohlensäure entstehen.

Da bei alkoholfreiem Sekt der Alkohol des fertigen Weins entzogen wird, geht auch ein Teil der natürlichen Kohlensäure verloren – deshalb muss (meist) Kohlensäure nachträglich zugesetzt werden.

c. Geschmacksprofil

Alkoholfreier Sekt:

- wirkt oft fruchtiger,
- hat eine spürbare Süße,
- Säuren und Gerbstoffe können stärker hervortreten,
- ist leichter und frischer, aber weniger komplex

5. Sortenvielfalt

Alkoholfreie Varianten gibt es inzwischen in vielen Stilrichtungen:

Alkoholfreier Wein

- Weißwein (Riesling, Chardonnay, Sauvignon Blanc)
- Rotwein (Merlot, Cabernet Sauvignon)
- Rosé
- Schaumweine
- Dessert- und Glühweinvarianten

Alkoholfreier Sekt

- brut
- trocken
- halbtrocken
- rosé

Bei der Auswahl der Grundweine setzen die Erzeuger mittlerweile zunehmend auf aromastarke Rebsorten und gute Qualitäten, damit möglichst viel Aromastoffe im Endprodukt

verbleiben. Technische Innovationen lassen aus Sicht des DWI in Zukunft noch weitere Qualitätssteigerungen erwarten.

6. Haltbarkeit

6.1 Warum halten alkoholfreie Produkte kürzer?

Alkohol wirkt natürlich konservierend. Wird er entfernt, sind Weine und Sekte:

- mikrobiologisch empfindlicher
- oft restzuckerreicher (Zucker = Nährboden)
- aromatisch instabiler, weil Alkohol ein Aromaträger ist

Daher ist die Haltbarkeit typischerweise kürzer als bei regulärem Wein.

6.2 Haltbarkeit ungeöffnet

Alkoholfreier Wein (still)

- Ungeöffnet: ca. 12–18 Monate ab Abfüllung
- Optimale Lagerung: kühl (10–15°C), dunkel, stehende Lagerung

Besonderheiten

- Weiß & Rosé halten in der Regel etwas besser als Rot.
- Aromatisierte Produkte (z. B. „Weinschorle“) können etwas länger stabil sein.

Alkoholfreier Sekt / Schaumwein

- Ungeöffnet: 12–24 Monate
- Kohlensäure stabilisiert leicht, aber der fehlende Alkohol begrenzt auch hier die Haltbarkeit.
- Kohlensäure und Frische lassen nach rund einem Jahr spürbar nach.

6.3 Haltbarkeit nach dem Öffnen

Alkoholfreier Wein (still)

- Im Kühlschrank mit Verschluss: 3–5 Tage
- Teilweise auch bis zu 7 Tage, aber Geschmack baut schnell ab.

Alkoholfreier Sekt / Schaumwein

- Mit Sektverschluss: 1–3 Tage
- Ohne Sektverschluss: nur 2–6 Stunden, da CO₂ schnell entweicht.

6.4 Sensorische Veränderungen im Zeitverlauf

Nach dem Öffnen kann es zu:

- Aromaverlust („flach“)
- Oxidation (Apfel-/Nussnoten, Braunfärbung)
- Mikrobenwachstum (vor allem bei süßeren alkoholfreien Varianten)

Ungeöffnet:

- CO₂-Verlust bei Sekt
- Farbveränderungen, besonders bei Rotwein
- Aromatische Instabilität (besonders Fruchtnoten)

7. Vorteile alkoholfreier Weine/Sekte

- sicher beim Autofahren
- gut für Schwangere und Stillende
- weniger Kalorien als Alkoholhaltiges
- keine Rauschwirkung, kein Kater
- gesellschaftlicher Konsum möglich ohne Alkoholaufnahme

8. Nachteile / Kritikpunkte

- Geschmack kommt oft nicht vollständig an „echten“ Wein oder Sekt heran
- häufig höherer Restzuckergehalt
- manche Sorten wirken dünn oder zu süß
- trotz „alkoholfrei“ können geringe Spuren vorhanden sein (<0,5 %)
- zu teuer

9. Markt und Trends

Das Angebot entalkoholisierter Weine und Sekte aus deutschen Kellern hat in den letzten Jahren deutlich zugenommen. Wie das Deutsche Weininstitut (DWI) mitteilt, werden sie von immer mehr Weingütern, Winzergenossenschaften und Handelskellereien angeboten und erreichen eine immer breitere Käuferschicht.

Laut DWI 2024 hat die alkoholfreie Weinkategorie im Handel 17 Prozent mehr Käufer als im Vorjahr gefunden, wodurch ihr Absatz um 86 Prozent gewachsen ist. Der Umsatz mit alkoholfreien Weinen im Handel legte mit 68 Prozent ebenfalls stark zu. Ihr Anteil am gesamten Weinmarkt liegt nach Branchenschätzungen bei rund 1,5 Prozent.

Der Absatz alkoholfreier Weine/Sekte aus Deutschland belief sich 2024 auf rund 20 Millionen Flaschen pro Jahr, was einem Zuwachs von zwei Millionen Flaschen beziehungsweise 9,4 Prozent gegenüber dem Vorjahr entspricht. Alkoholfreie Sekte hatten damit einen Marktanteil von 7,5 Prozent am deutschen Schaumweinmarkt, der allerdings deutlich kleiner ist als der Weinmarkt.

10. Fazit

Alkoholfreier Sekt und Wein bieten eine attraktive Möglichkeit, Genuss und gesellschaftliches Ritual zu erleben – ohne Alkohol. Auch wenn der Geschmack noch nicht in allen Fällen vollständig an die alkoholhaltigen Varianten heranreicht, verbessern moderne Herstellungsverfahren die Qualität zunehmend. Die steigende Nachfrage zeigt: Alkoholfreier Genuss ist längst im Mainstream angekommen.

Die Winzer und ihre Weine

Größtenteils verzichten wir dieses Mal auf die detaillierte Vorstellung der renommierten Weingüter, geben nur Informationen zu den entalkoholisierten Weinen und Sekten, sofern sie uns mitgeteilt wurden.

Weingut Reichsrat von Buhl

Beim Weingut Reichsrat von Buhl steht Terroir und Herkunft im Zentrum: Die Böden, das Klima und die alten Weinberge sollen sich klar im Wein bzw. im Sekt widerspiegeln. Diese Philosophie gilt auch für die alkoholfreien Varianten.

Mit diesem Lion Lite bekommt die Sektfamilie des Weinguts alkoholfreien Zuwachs. Mit animierender Aromatik und vollmundig-cremiger Perlage bietet der Lion Lite auch ohne Alkohol den gewohnten Buhl-Genuss. Das Weingut produziert neben diesem **Lion Lite** noch einen weiteren Zero Secco.

Zum Sekt: 82 % Auxerrois, 18 % Scheurebe, Chardonnay Süßreserve, Ausbau imahltank

In der Nase dominieren saftiger Topaz-Apfel und Galia-Melone, ein Hauch Mandarine steuert noch etwas Spritzigkeit bei. Die kraftvolle und doch samtige Perlage sorgt für ein vollmundiges Mundgefühl, ein animierendes Wechselspiel von frischer Säure und subtiler Süße sorgen für ein langanhaltendes Finish.

Weingut Motzenbäcker by Marie Menger-Krug

Das Weingut Motzenbäcker bzw. das Familienunternehmen der Familie hinter Motzenbäcker wird laut eigener Darstellung seit 1838 geführt. Die aktuelle Generation wird von Marie Menger-Krug geleitet. Sie übernahm 2015 die Verantwortung für die Sekt- und Weinherstellung und benannte das Sektgut in „Motzenbäcker“ um - zuvor war Sekt unter der Marke ihres Familiennamens produziert worden.

Zum Secco: Über die Cuvée-Zusammensetzung gibt Motzenbäcker keine Informationen. Vermutlich wurden die Rebsorten Riesling, Sauvignon Blanc und Weißburgunder verwendet. Die Zusammensetzung kann sich in jedem Jahr ändern. Geschmacklich wird „Hakuna Matata“ meist als frisch, fruchtig und leicht beschrieben - als fruchtiger Aperitif oder prickelnde Alternativ-Option, wenn man alkoholfrei trinken will.

Weinbiet Manufaktur

Die Weinbiet Manufaktur existiert seit 1902 und besteht derzeit aus einem Zusammenschluß von 35 Winzern. Sie bietet verschiedene alkoholfreie Produkte an, die unter der Marke Weinbiet alkoholfrei vertrieben werden. Dazu gehören der alkoholfreie Schaumwein FreeDolin Sekt mit Aromen von grünem Apfel und Zitrone sowie der Weinbiet Riesling alkoholfrei, der sich durch fruchtige Aromen und eine ausgewogene Süße-Säure-Balance auszeichnet. Außerdem gibt es den Chardonnay alkoholfrei und den Glühpunsch FreeDolike Glühpunsch.

Zum Sekt: Ein alkoholfreier Schaumwein mit feiner Perlage und Aromen von grünem Apfel, Zitrone und weißen Blüten, unter Schutzatmosphäre abgefüllt

Weingut Bibo Runge

BIBO RUNGE wurde ursprünglich (als „Bibo & Runge“) im Jahr 2013 von Walter Bibo (langjähriger Weinmacher, u.a. zuvor mit Leitung bei einem Schloss-Weingut) und Kai Runge gegründet. Der Sitz ist in Hallgarten (Oestrich-Winkel) im Weinbaugebiet Rheingau. Die ersten Jahrgänge (Wein und Sekt) entstanden mit klassischer, traditioneller Weinbereitung: Trauben von Hand gelesen, traditionelle Korb- bzw. Champagnerpresse, lange Maischestandzeiten und schonender Ausbau in Holzfässern.

Ab 2017 übernahmen das Ehepaar Markus Bonsels und Monika Eichner das Weingut. Markus hatte zuvor seinen Beruf im Management aufgegeben, Weinbau und Önologie studiert (unter anderem in Frankreich und Geisenheim) und entschied sich, mit Monika zusammen, die ebenfalls nach über 20 Jahren ihren Job als Personalleiterin in einem Internationalen Unternehmen gekündigt hat, das Weingut weiterzuführen. Seitdem prägt ihre Handschrift - geprägt von Nachhaltigkeit, Handarbeit und bewusster, naturnaher Weinbereitung - das Profil des Guts. BIBO RUNGE legt großen Wert auf Handlese, lange Maische-/Mazerationszeiten, sanfte Pressung (mit Korb- oder Champagnerpresse), Spontangärung mit natürlichen Hefen und Ausbau im Holzfass.

Ziel ist es, dem Wein Zeit zu geben - Zeit für Ruhe, Reife und Entwicklung. Ihre Maxime: „Guter Wein braucht Zeit.“ Sie verzichten bewusst auf unnötige Eingriffe: z. B. keine starke Filtration / Schönung, viele Weine sind vegan.

Seit 2021 ist das Weingut Mitglied bei FAIR'N GREEN - einem Nachhaltigkeits-Zertifikat für Weinbau. Damit verpflichten sie sich zu ökologisch wie sozial verträglichem Wirtschaften.

Die Rebflächen erstrecken sich auf wenige Hektar in alten Weinbergen rund um Hallgarten sowie Lagen in Oestrich und anderen Rheingau-Orten. Hauptsorte ist klar der Riesling -

ergänzt durch Pinot Noir (Spätburgunder) seit etwa 2017.

Das Sortiment umfasst klassische trockene und restsüßere Rieslinge, hochwertige Sekte (Riesling-Sekt, Crémants), aber auch innovative Weine und alkoholfreie Varianten - z. B. der alkoholfreie Riesling-Sekt oder alkoholfreier Wein.

Zum Wein: 100 % Riesling, den Trauben wurde sanft der Alkohol entzogen und anschl. mit einer kleinen Bibo Runge-Dosage versehen. Dies bleibt aber ihr Geheimnis.

Wein- und Sektgut Wilhelmshof

Der Wilhelmshof ist bekannt für hochwertige klassische Weine und Sekte - vor allem Burgunder, Riesling, Weiß- und Grauburgunder, Spätburgunder etc. Diese Sorten gedeihen gut in den Böden der Region. Die Schaumweine (Sekte) entstehen nach der traditionellen Flaschengärung im eigenen Gut - viele Prämierungen sprechen für die handwerkliche Qualität.

Seit einiger Zeit bietet der Wilhelmshof - neben klassischen Weinen und Sekten - auch alkoholfreie Getränke an. Dazu gehören:

- Wilhelmina Traubensecco (alkoholfrei / 0,0 % vol.)
- Free Willi (alkoholfreier Wein)
- Free Mary - prickelnde alkoholfreie Variante
- Wilhelmshof Verjus (traubiger nicht-alkoholischer Saft / Wein-Alternative)

Diese alkoholfreien Varianten stammen ebenfalls aus den biologisch bewirtschafteten Weinbergen des Guts - mit Handlese und nachhaltiger Produktion.

Zum Wein: 100 % Grauburgunder, entalkoholisierter Wein, intensiver Duft nach Mirabelle, Zwetschge und floralen Noten. Cremiger Schmelz, der im Abgang deutlich am Gaumen bleibt.

Weingut Carl Jung

Ein Pionier des entalkoholisierten Weins und Erfinder des Vakuum-Extraktions-Verfahrens.

Das Weingut Carl Jung stammt aus dem Rheingau (Rüdesheim am Rhein) und wurde 1868 gegründet. Vor mehr als 100 Jahren hat Dr. Carl Jung in der Weinkellerei des Familienunternehmens ein patentiertes Verfahren zur Entalkoholisierung entwickelt, mit dem Weine ihren Alkohol verlieren, während Aroma und Geschmack - so weit wie möglich - erhalten bleiben.

Auch heute noch werden mit modernsten Produktionsanlagen und neuen Technologien entalkoholisierte Sekte und Weine hergestellt.

Derzeit werden über 10 Millionen Flaschen pro Jahr in vielen verschiedenen Sorten produziert.

Auf Schloss Boosenburg wird sich ausschließlich dem entalkoholisierten Wein gewidmet. Qualität hat hierbei höchste Priorität. Das Weingut gilt heute als eines der „Pioniere des alkoholfreien Weins“.

Zum Wein: keine Angabe zu den Rebsorten, Blattgold steht für geradlinigen, unverwechselbaren Genuss – und zeigt, wie gut das auch ohne Alkohol funktioniert. Diese frische Variante kombiniert Zitrusaromen, knackige grüne Äpfel und eine feine mineralische Note zu einem klaren, lebendigen Geschmackserlebnis. Leicht, elegant und typisch Blattgold.

Weingut Alfons Ziegler

Obwohl das Weingut stark für Burgunder- und klassische Weine bekannt ist, nimmt man das Angebot heute auch modern und bewusst mit: So gibt es bei Alfons Ziegler inzwischen auch alkoholfreie Varianten - darunter z. B. einen alkoholfreien Sauvignon Blanc alkoholfrei. Der alkoholfreie Wein basiert auf einem klassischen Grundwein (aus hochwertigen Trauben), dem der Alkohol in einem schonenden Verfahren entzogen wurde - so bleiben möglichst viele der ursprünglichen Aromen und der Wein-Charakter erhalten.

Zum Wein: Es wurde ein normaler Sauvignon-Blanc-Grundwein aus hochwertigen Trauben gekeltert. Danach wurde der Alkohol in einem sehr schonenden Verfahren entzogen, um die

typischen Wein-Aromen zu erhalten. Es werden keine künstlichen Zusatzstoffe verwendet. Zutaten: alkoholfreier Wein, Traubenmost, Konservierungsstoff (Schwefeldioxid).

Im Duft zeigt sich der Wein mit kräftigen Fruchtaromen von Stachelbeere, roter Johannisbeere und Maracuja. Am Gaumen: ein lebendiges Spiel aus Frische und Fülle, insgesamt frisch und fruchtig - eben ein „herrlich frisches und fruchtiges Trinkerlebnis ganz ohne Promille“.

MEJS - Drei (vier) Winzer, ein Gedanke

Bereits 1991 beginnt die Zusammenarbeit der damals noch vier Winzer (Manfred Vogel, Eckhard Walter, Jürgen Wilker und Stefan Hitziger) in Form einer Pflanzenschutzgemeinschaft. Am Stammtisch entsteht die Idee, zusammen Wein abzufüllen und zu vermarkten. 2001 wird aus dem Vierergespann offiziell die Firma MEJS und der erste Wein kommt in die Flasche.

2002 folgt die Premiere auf der ProWein in Düsseldorf, bei der die Weine der Villa Tabernus Linie erstmals dem Publikum zum Vertrieb im Fachhandel vorgestellt werden. Seit 2005 sind die Weine unter ständiger Erweiterung des Angebots fester Bestandteil des Sortiments bei Jaques Weindpot und vieler weiterer Fachhändler. Mit der Lancierung der Marke Valentin Vogel - exklusiv für Netto - entsteht 2008 die erste Eigenmarke für den Lebensmitteleinzelhandel und kann einen ganz neuen Kundenkreis ansprechen.

In der Villa Tabernus in Bad Bergzabern ist der Firmensitz mit einer Lagerkapazität für 300.000 Weinflaschen und einen Keller für 800 Holzfässer. Aufgrund der großen Nachfrage werden seit 2012 Weine auch exportiert, z.B. nach China und Schweden. Zum Jahresende 2014 verlässt Eckhard Walter aus persönlichen Gründen das Winzerquartett.

Zum Wein: Der Muskateller zeigt typisch florale, fruchtige Noten - blumig, oft mit Aromen von Muskat, Trauben oder leicht exotischer Frucht. Geschmacklich meist feinherb bzw. trocken, mit fruchtiger Frische und angenehmer Säure.

Winzergenossenschaft Bötzingen

Die Genossenschaft wurde 1935 gegründet und begann mit 64 Winzern. Mittlerweile sind es über 300 Mitgliedswinzer, die rund 360 Hektar Rebfläche bewirtschaften.

In den letzten Jahren hat die WG Bötzingen ihr Angebot um alkoholfreie Weine und Sekte erweitert. Dies sind „Rosé Zero“, „Blanc“ und „Noir“.

Zum Wein: Spätburgunder, keine Angaben zu evtl. einer Zweit- oder Drittrebsorte. Vegan, schonend entalkoholisiert, mit kräftiger Farbe. Ein Duft nach Sauerkirsche, beerig und würzig. Der angenehme Tanningehalt verleiht ihm Vollmundigkeit. Ein intensives Geschmackserlebnis ohne Alkohol.

Manufaktur Jörg Geiger

Der Gründer Jörg Geiger übernahm 1993 den elterlichen Gasthof – Gasthof Lamm – inklusive ca. 4 Hektar Obstbau. Dort hatte seine Familie bereits Früchte genutzt und Brände destilliert.

1997 wagte er den Versuch, aus der alten Birnensorte Champagner Bratbirne einen „Birnen-schaumwein“ nach klassischer Methode herzustellen - ein erster Schritt weg vom üblichen Obstbrand. Daraus entwickelte sich 2003 die Gründung der Manufaktur. Seitdem hat sich das kleine Projekt zu einem Unternehmen mit mehreren Standorten und rund 30 Mitarbeitenden entwickelt.

Seit 2003 kreiert Jörg Geiger aus alten Obstsorten unter Einsatz von über 200 Gewürzen, 70 Kräutern und 20 Blüten einzigartige Getränke, die reich sind an Komplexität, Tiefe und Geschmacksvielfalt. Die alkoholfreien Kreationen der Manufaktur bieten ein breites Spektrum: von fruchtigen Klassikern über ausdrucksstarke saisonale Produkte und vielschichtige, stille Essensbegleiter bis hin zu komplexen Cuvées.

Zum Wein: In dieser vollmundigen Cuvée wurde Cabernet Sauvignon- und Merlot-Weinen aus

dem Bordeaux schonend der Alkohol entzogen und mit ausgewählten Fruchtsäften, Kräutern, Blüten und Gewürzen verfeinert. Unfiltriert abgefüllt, entfaltet diese Cuvée ihr volles Potenzial. Das Ergebnis: ein komplexer alkoholfreier Speisebegleiter, handwerklich vollendet – ideal zu feinen Gerichten.

Genutzte Quellen: KI-unterstützt, DWI, Vinum, Weinplus, Web-Seiten der Weingüter

Martina & KD Gabriel

DIE WEINE DES ABENDS

2023 Lion Lite

**Deutscher entalkoholisierter Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure / Sekt
Reichsrat von Buhl, Deidesheim / Pfalz**

Hakuma Matata

**schäumendes Getränk aus entalkoholisiertem Wein / Secco
Motzenbäcker by Marie Menger-Krug, Deidesheim / Pfalz**

FreeDolin – Sparkling

Weinbiet Manufaktur, Neustadt / Pfalz

Deserteur - Riesling Zero

Weingut Bibo Runge, Oestrich-Winkel / Rheingau

Blattgold Cuvée

Weingut Carl Jung, Rüdesheim / Rheingau

2024 Free Willi – Grauburgunder

Weingut Wilhelmshof, Siebeldingen / Pfalz

2022 Sauvignon Blanc

Weingut Alfons Ziegler, St. Martin / Pfalz

2024 Ohne Kater Muskateller

MEJS – die Weinspezialisten, Bad Bergzabern / Pfalz

Noir Spätburgunder

Winzer-genossenschaft Bötzingen / Kaiserstuhl (Baden)

Cabernet Sauvignon Merlot Edition Lamothe

Manufaktur Jörg Geiger, Schlat / Württemberg

French Paradox Malbec Rouge /

Südwest-Frankreich (Eigenmarke)