

|                              |   |  |                        |   |
|------------------------------|---|--|------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>0406 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 002485 004067 | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>4 002485 007167 | <b>eco-ID</b><br>60937 |  |
|------------------------------|---|--|------------------------|---|

## Marke

Weinkönig



## Qualität

EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft

## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-005 | IMO

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

## Zutaten

entalkoholisierter BIO Wein, BIO Zucker, Schwefeldioxid

enthält folgende allergene Zutaten: Sulfite

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*



## Allgemeines

WEINKELLEREI WEINKÖNIG GmbH wurde 1978 in Koblenz am Rhein gegründet.

Was Anfangs als Betrieb einer WEINKELLEREI für die Abfüllung alkoholischer Wein- und Sektprodukte, sowie der Handel mit Wein, Sekt, Spirituosen, Fruchtsäften und Weinzubehör gedacht wurde hat sich im Jahre 1986 durch die Erweiterung des Programms um alkoholfreie Rot-, und Weißweine als Grundsteinlegung für die heutige ALKOHOLFREIE Weinkellerei Weinkönig erwiesen.

Seitdem hat sich das Unternehmen nach und nach auf die Vermarktung von entalkoholisierten Weinen spezialisiert. Inzwischen sind es 19 verschiedene entalkoholisierte Weine und schäumende Produkte, die national und international bis in den südpazifischen Raum vermarktet werden.

Es ist nicht einfach einen guten, entakoholisierten Wein herzustellen, da nur sorgfältig ausgesuchte Weine eine Qualität ergeben, die dazu geeignet ist, entalkoholisiert zu werden.

Dabei werden nicht nur deutsche Weine kleiner und mittlerer Weingüter und Winzer übernommen, sondern auch Importweine (aus herkömmlichem und biologischem Anbau), um "erstklassige TROPFEN" zu wettbewerbsfähigen Preisen anbieten zu können.

Ökologisch kontrolliert wird die Weinkellerei Weinkönig durch ECOCERT IMO GmbH, 78409 Konstanz. Öko-Kontrollstelle: DE -ÖKO-005- EU Landwirtschaft

## Besonderheiten

Alle entalkoholisierten Rot- und Weißweine, sowie alkoholfreie Getränke aus BIO- Wein vom Weinkönig wurden in der Universität in Hohenheim vom Professor Dr. med. Hans Konrad Biesalski auf die gesundheitsförderlichen Polyphenole hin geprüft. Diese Untersuchung ergab dass: „die natürlichen Antioxidantien, die im Allgemeinen die so genannten „Freien Radikale“ abwehren und so der Gesundheit dienlich sind“, in den Weinkönig Weinen alle noch enthalten sind. Außerdem belegt die Studie den positiven Einfluss von sekundären Pflanzenstoffen auf Herz und Kreislauf. Auf dem Jahrestag der Deutschen Gesellschaft für Kardiologie -Herz- und Kreislaufforschung- in Mannheim wurde am 13.04.2007 von Herrn Dr. Armin Imhof von der Universität Ulm berichtet, dass durch neueste, wissenschaftliche Versuche festgestellt wurde, das „auch alkoholfreier Wein die Gefäße schützt“ und somit gut für´s Herz ist. Noch ein Pluspunkt ist zu erwähnen: „Alkoholfreie Weine und schäumende Getränke aus alkoholfreiem Wein“ haben durchschnittlich nur 20 Kalorien pro 100 ml, also nur ein Drittel eines alkoholhaltigen Weines.

|                              |   |  |                        |   |
|------------------------------|---|--|------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>0406 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 002485 004067 | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>4 002485 007167 | <b>eco-ID</b><br>60937 |  |
|------------------------------|---|--|------------------------|---|

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Entalkoholisierter Wein, Schäumende- und Cocktailprodukte sind besonders geeignet für: Autofahrer/innen, Schwangere und Stillende, Sportler und Gesundheitsbewusste, Kranke, ebenfalls als Abendmahlwein empfehlenswert.

## Herstellung

Alkoholfreie Getränke aus Bio-Wein vom Weinkönig werden auf der modernsten und leistungsfähigsten Wein-entalkoholisierungsanlage Europas hergestellt. Die Verwendung ausgesuchter Weine und die spezielle Entalkoholisierung garantieren die hohe Qualität des alkoholfreien Weines, den man an seinem fruchtigen, feinherben Geschmack erkennt. Die Entalkoholisierung erfolgt nach einem speziellen, kontinuierlich arbeitenden Vakuum-Extraktionsverfahren, das gegenüber anderen Verfahren entscheidende Vorteile bietet. Das Verfahren ermöglicht eine Entalkoholisierung bei einer Temperatur von deutlich unter 30°C und dauert nur einige Minuten wodurch die Wärmeschädigung völlig ausgeschlossen ist, da diese Temperaturen nicht über den möglichen Gärttemperaturen liegen. Unser Verfahren arbeitet mit einer Aromarückgewinnungsanlage die ermöglicht es, selbst leicht flüchtige Aromastoffe, die sonst bei der Destillation verloren gingen, dem alkoholfreien Wein zu erhalten. Bei der Aromarückgewinnung werden leicht flüchtige Weinaromastoffe aufgefangen und im Durchfluss dem Wein wieder zugeführt. Das Verfahren ermöglicht eine vollständige Entalkoholisierung des Weines auf 0,0%! Die entalkoholisierten Weine werden in einem speziellen Vorgang kaltsteril abgefüllt! Die Anlage arbeitet computergesteuert, wobei der Entalkoholisierungsprozess durch eine automatische Regeltechnik gesteuert und ständig optimiert wird. Aufgrund energiesparender Arbeitsweise und hoher Effektivität sind unsere alkoholfreien Weine konkurrenzlos in Qualität.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen gekühlt lagern, Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 7 Tagen aufbrauchen

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Kühl lagern.

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Huhn, Kuhmilchprotein, Laktose, Milchprotein, Rind, Schwein, Fruktose, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

**ja:** Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓

|                              |   |  |                        |   |
|------------------------------|---|--|------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>0406 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 002485 004067 | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>4 002485 007167 | <b>eco-ID</b><br>60937 |  |
|------------------------------|---|--|------------------------|---|

## Warengruppenspezifische Angaben

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| Rechtlicher Status.....           | Lebensmittel  |
| Region.....                       | Bergerac  |
| Süßung.....                       | Rübenzucker   |
| Altersbeschränkung.....           | keine Altersbeschränkung                                    |
| Alkohol.....                      | 0,1 % vol.  |
| Rebsorte/n.....                   | Sauvignon blanc, Sémillon                                   |
| Farbe.....                        | Weiß  |
| Geschmackstyp.....                | trocken   |
| Speisenempfehlung - passt zu..... | Eignet sich gut als Aperitif, zu Süßwasserfisch und Poulet. |
| Trinktemperatur.....              | 9-11 °C   |
| Restzucker.....                   | 40.5 g / l  |
| Säure.....                        | 7 g / l   |
| Freie schwefelige Säure.....      | 65 mg / l   |

## Qualität

|                                |                         |
|--------------------------------|-------------------------|
| Bio-Erzeugnis.....             | ja                      |
| Staatliche Siegel.....         | EU Bio-Logo             |
| Länderzusatz des EU-Logos..... | Deutsche Landwirtschaft |
| Öko-Kontrollstelle.....        | DE-ÖKO-005              |

## Gesetzliche Angaben

|  |   |
|--|---|
| Rechtlicher Hinweis Ergänzung.....       | Enthält Sulfite   |
| Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... | alkoholfreies Getränk aus BIO-Wein                                      |
| Inverkehrbringer.....                    | Weinkellerei Weinkönig GmbH; Am Sender 1, 56070 Koblenz,<br>Deutschland |
| Name Inverkehrbringer.....               | Weinkellerei Weinkönig GmbH   |
| Straße Inverkehrbringer.....             | Am Sender 1   |
| PLZ Inverkehrbringer.....                | 56070   |
| Ort Inverkehrbringer.....                | Koblenz   |
| Land Inverkehrbringer.....               | Deutschland   |

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 ml

|                                  |                   |
|----------------------------------|-------------------|
| Energie kJ / kcal.....           | 64 kJ / 15,4 kcal |
| Fett.....                        | 0 g               |
| davon gesättigte Fettsäuren..... | 0 g               |
| Kohlenhydrate.....               | 2,9 g             |
| davon Zucker.....                | 2,9 g             |
| Ballaststoffe.....               | 0 g               |
| Eiweiß.....                      | 0 g               |
| Salz.....                        | 0,01 g            |

|                              |   |  |                        |   |
|------------------------------|---|--|------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>0406 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>4 002485 004067 | <b>GTIN-Verpackung</b><br><br>4 002485 007167 | <b>eco-ID</b><br>60937 |  |
|------------------------------|---|--|------------------------|---|

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 1 Portion

|                             |           |
|-----------------------------|-----------|
| Energie kJ                  | 64 kJ     |
| Energiegehalt in kcal       | 15,4 kcal |
| Fett                        | 0 g       |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0 g       |
| Kohlenhydrate               | 2,9 g     |
| davon Zucker                | 2,9 g     |
| Ballaststoffe               | 0 g       |
| Eiweiß                      | 0 g       |
| Salz                        | 0,01 g    |

## Nährwerte & Analyseergebnisse Tagesbedarf ( % ) bezogen auf 1 Portion

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Energie kJ                  | - % |
| Energiegehalt in kcal       | - % |
| Fett                        | 0 % |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0 % |
| Kohlenhydrate               | - % |
| davon Zucker                | - % |
| Salz                        | - % |

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

|                     |         |
|---------------------|---------|
| Verpackungsart      | Flasche |
| Verpackungsmaterial | Glas    |

## Preise und Konditionen

Pfand ..... nein

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack ..... Ein frischer, leicht spritziger und trocken-fruchtiger Wein .