



Alkohol: < 0,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2027+

Ausbau: Edelstahltank

Besonderes: alkoholfreies Proxy mit zugesetzter Kohlensäure | Nährwert pro 100 ml 67 kJ/16 kcal | Fett: 0 g, gesättigte Fettsäuren 0 g |

Kohlenhydrate: 3,6 g, Zucker 3,3 g |

Eiweiß: 0 g | Salz: 0,04 g

Dekantieren: 1

Vergärung: Reinzuchthefe

Verschlussart: Kronkorken

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Filtration

Vegan: Ja

0,75l

DK00102

Sparkling Rosé »Yamilé«

Muri Urban Blendery

Wie? »Proxies« (von Proximity= Nähe) sind der Versuch, die sensorische Komplexität von gutem Wein auf der Basis natürlicher Ingredienzen alkoholfrei nachzustellen, ohne ihn zu kopieren. Sie sind keine alkoholfreien Weine, sondern eine neue, eigenständige Sparte im Getränke-Business. So riechen und schmecken sie auch. MURI aus Kopenhagen ist einer der aufregendsten Pioniere dieser Entwicklung, YAMILÉ deren bekanntestes Proxy. Nicht jedermann's Sache, weil aufregend neu. Farblich leicht trübes Rosé. Im Duft rauchige Aromen, die an Gemüse-Fond erinnern. Im Mund weinige Fülle und rauchige Würze in der spritzigen Frische reifer roter Früchte. Schmeckt trocken, wirkt lebendig und spielt mit verwirrend vielfältigen Aroma-Nuancen, die mit Wein nichts gemein haben, sinnlich aber nicht minder anspruchsvoll sind. Gut gekühlt servieren. Warum? Da muß man erstmal draufkommen: Fermentierte frische Himbeeren werden einer Kohlensäuregärung unterzogen. Aus Honig und Stachelbeersaft wird ein Met produziert, das mit milchsauer vergorenem Rhabarber aufgegossen wird, der über Buchenholz geräuchert wurde. Unverkennbar gewürzt mit rotem Pfeffer. Für eine haptische Komplexität im Mund, die in ihrer Attacke und Wirkung durchaus an Wein erinnert - aufregend anders, physisch durchaus ähnlich. Kulinarisch wie Provence-Rosé zu kombinieren: zu Huhn und Seafood vom Grill und anspruchsvollem Gemüse.