

LE PETIT BÉRET ROSÉ PRESTIGE - ALKOHOLFREI

SKU: 10126

Titel	Le Petit Béret Rosé Prestige – alkoholfrei
Land	Frankreich
Herkunft	Occitanie Bézierss
Rebsorte	Grenache, Cinsault
Beschreibung	in der Nase intensive Aromen von Kirsche, Stachelbeere, Himbeere und Grapefruit, am Gaumen einladend und fruchtig mit schönen Zitrusnoten, im Abgang frisch und anhaltend
Farbe	lachsfarben
Gesamtsäure	6,40 g/l
Restzucker	33,0 g/l
Alkohol	0,00 %Vol
Empfehlung	Salaten mit Garnelen, Lachs gebratener oder aus dem Ofen, Garnelen-Spieße mit Curry, flambierte Garnelen, Hähnchenfilet mit Zitronengras oder einfach solo genießen

Langtext

Dominique Laporte, Mitbegründer von Le Petit Béret und einer der renommiertesten Sommeliers Frankreichs, hat fünf Jahre in Forschung und Entwicklung investiert, um ein alkoholfreies Getränk zu kreieren, das eine echte Alternative zum Wein darstellt. Er entschied sich für ein innovatives Herstellungsverfahren, bei dem der Traubenmost im Gegensatz zu herkömmlichen entalkoholisierten Produkten nicht vergoren wird. Dieses einzigartige Verfahren bewahrt den Geschmack und verleiht dem Getränk die Komplexität und Finesse eines traditionellen Weins. Le Petit Béret liegt inmitten der Weinberge des Languedoc Roussillon, einer der größten und ältesten Weinbauregionen Frankreichs. Von Anfang an war die Auswahl der Trauben entscheidend. Wie bei der Weinbereitung ist die Wahl des richtigen Weinbergs entscheidend für die Qualität. Für Le Petit Béret wird jedoch eine noch frühere Lese angestrebt, um eine Gärung zu vermeiden. Der Traubenmost durchläuft einen neunstufigen Herstellungsprozess, bei dem der Zucker- und Säuregehalt reguliert und eine Tanninstruktur aufgebaut wird, um das Geschmacksprofil eines echten Weins zu erhalten. Das Endergebnis ist ein Getränk, das nicht nur eine hervorragende alkoholfreie Alternative zum Wein darstellt, sondern auch ganze Menüs begleiten kann – ein wichtiges Ziel für Dominique Laporte, der jede Cuvée persönlich zusammenstellt. Le Petit Béret ist ein Beispiel für Innovation in der Agrar- und Ernährungswirtschaft und hat den Innovationswettbewerb "Coup de Pousse à l'innovation 2015" gewonnen. Die Gründer – ein Agraringenieur und zwei Bergbauingenieure, die keinen Alkohol trinken – waren frustriert, weil sie keinen Zugang zu den hochwertigen Produkten der französischen Gastronomie hatten. So entstand die Idee, das erste alkoholfreie und unvergorene Getränk aus Weintrauben herzustellen. Dank des innovativen Herstellungsverfahrens kann Le Petit Béret von allen genossen werden, auch von Risikogruppen wie Schwangeren und Alkoholikern sowie von Menschen, die sich HALAL oder vegan ernähren.