0,0% Vino Bianco Spumante Dry Alcohol free

Borgo Molino | Venetien



Der Glera 0,0% Vino Spumante von Borgo Molino stammt aus dem hügeligen Veneto und Friaul-Julisch Venetien. Die dortigen hügeligen Lagen, geformt von Moränen, Sandstein, Lehm und kiesreichen Böden, bieten ideale Voraussetzungen für den Anbau der Rebsorte Glera, die auch die Basis des berühmten Prosecco bildet. Nach der temperaturkontrollierten Vergärung und schonenden Entalkoholisierung wird der Schaumwein im Autoklaven mit Kohlensäure versetzt und reift noch 2–3 Wochen in der Flasche.

Im Glas zeigt sich der Glera 0,0% in hellem Strohgelb mit feiner, anhaltender Perlage. Die Nase begeistert mit fruchtigen Aromen von grünem Apfel, weißen Blüten und zarten Zitrusnoten. Am Gaumen wirkt er frisch und ausgewogen, mit gut eingebundener Säure und harmonischer Struktur. Trotz des Verzichts auf Alkohol bleibt das Geschmackserlebnis komplex und genussvoll. Mit 0,0 % Alkohol und seiner leichten, belebenden Art eignet sich dieser Spumante ideal als Aperitif oder zu leichten Gerichten – perfekt für alle, die bewusst auf Alkohol verzichten möchten.

Sensorik

Farbe	hellgelb
Duft	Aprikose, weiße Blüten, Zitrone
Geschmack	ausgewogene Säure, gute Perlage, saftig

Wissenswertes

Ausbau	entalkoholisiert
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

Grissini, Oliven, vegetarische Crostini

Auszeichnungen

Goldmedaille | International Challenge 2026 Gilbert & Gaillard
Silber | Mundus vini by Meiniger 2026

Produzent

Inmitten der malerischen Hügel der Marca Trevigiana, unweit der Strada del Prosecco, die die beiden Städte Conegliano und Valdobbiadene verbindet, hat das Weingut Borgo Molino seit 1922 seine Heimat in der Ortschaft Roncadelle di Ormelle. Erfahrung und Leidenschaft für den Wein, und für die Prosecco- Traube im Besonderen, zeichnen die Familie von Sergio Nardin aus. Mit seinen Söhnen Paolo und Pietro hat nun die dritte Generation das Ruder des Familienbetriebes übernommen. Der ausgebildete Önologe Paolo wird bei der Weinbereitung von Andrea Artico, einem der besten Önologen des Veneto, unterstützt. Pietro koordiniert den weltweiten Vertrieb. Borgo Molino bewirtschaftet mehr als 220 Hektar eigene Weinberge, weitere Trauben werden zugekauft. Die hochmoderne Kellerei ist mit den fortschrittlichsten Technologien ausgestattet. Die Weinbereitung erfolgt mittels der in Italien entwickelten Metodo Ganimede, einem besonders schonenden Verfahren, dass die natürliche Aromatik und Sortentypizität einer Rebsorte noch besser hervorhebt.

Gründungsjahr	1922
Anzahl der Mitarbeiter	30
Rebfläche	140 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	5 Millionen
Rebsortenspiegel	Prosecco/Glera, Cabernet Franc & Sauvignon, Chardonnay, Merlot, Moscato, Pinot

Grigio, Pinot Nero, Raboso, Refosco, Ribolla Gialla, Riesling, Sauvignon Blanc, Traminer

BORGO MOLINO | Via Fontane 3 | IT 31024 Roncadelle di Ormelle

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN