ZEROZZANTE
ALKOHOLFREI

Cuvée N°2

Rote Trauben

- Verperlt · Ernte 2026 -

ZEROZZANTE

Eine Geschichte von Natürlichkeit, von prickelnden Perlen, von feierlichen Anlässen und von Handwerkskunst. Mit unendlicher Leidenschaft kreieren wir in unserem Familienunternehmen in zweiter Generation feinfruchtige, nicht erhitzte FruchtSeccos, die mit ihrer prickelnden Perlage und unvergleichlichem Geschmack begeistern. Wer sich für Alkoholfrei entscheidet, sollte keine Kompromisse eingehen müssen. Überzuckerte Limonaden waren für uns schon vor 35 Jahren keine Alternative. So lange begleiten uns unsere FruchtSeccos schon.



ECHTES HANDWERK

Die Liebe zur Natur, zu den vielfältigen Produkten, die sie uns Tag für Tag schenkt, und unsere Leidenschaft, mit unseren Händen etwas Besonderes zu gestalten: diese Dinge inspirieren uns immer wieder aufs Neue, dieses Gefühl in seiner Reinheit ins Glas zu bringen. Das Ergebnis ist ein erfrischender, alkoholfreier, prickelnder Saft.

KALT GEPRESST

Anders als in der Getränkeindustrie üblich, erhitzen wir die Säfte in keinem Stadium zur Haltbarmachung, so bleiben sie naturbelassen und behalten ihr wertvolles Aroma. Um diese kaltsterile Füllung zu ermöglichen, verwenden wir ausschließlich gesunde, vollreife Früchte. Veredelt in traditioneller Handarbeit und fein verperlt.

ECHTER GESCHMACK

Echter Geschmack aus echtem Obst. 100% Traube. Das Bukett ist geprägt durch Aromen von frischen roten Trauben und erinnert an Walderdbeeren und etwas Vanilletee. Am Gaumen zeigt die Cuvée N° 2 eine angenehme Süße. Die moderate Säure und spritzige Kohlensäure sorgen für die nötige Frische. Der noch lange nachhallende Geschmack erinnert an frisch gepressten Traubenmost.

Cuvée N°2

Cuvée aus roten Trauben (Dornfelder)

ALKOHOL

Zero (alkoholfrei lt. Gesetz)

TRINKTEMPERATUR

bei 6-8°C | Sektglas

LAGERUNG

Gekühlt und dunkel lagern

SPEISEBEGLEITER

Unsere alkoholfreien Zerozzante FruchtSeccos eignen sich zum Aperitif, als Essensbegleiter oder auch einfach solo. Die Cuvée N° 2 passt zu kräftigeren Speisen wie Wild, aber auch zu Blauschimmelkäse wie Gorgonzola. Die Cuvée passt aber auch zu süßeren, beerigen oder schokoladigen Fruchtdesserts.

Verperlt von
Sekthaus Raumland GmbH
Alzeyer-Str. 134 · D-67592 Flörsheim-Dalsheim

Tel. +(49) 6243 90 80 70 · Fax +(49) 6243 90 80 77
info@raumland.de
Instagram / Facebook: Zerozzante