ZEROZZANTE
ALKOHOLFREI

Cuvée N°4

Traube Rhabarber

- 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.

TRAUBE MEETS RHABARBER

Unsere Cuvée N° 4 wirkt durch die tolle Säurestruktur und geringere Süße des Rhabarbers herber als die anderen Zerozzante FruchtSeccos. Die dezent roséfarbene Cuvée mit fein schäumendem Mousseux zeigt feine Rhabarbernoten und erinnert an frische rote Himbeeren. Sie ist gepaart mit floralen Noten durch die weißen Trauben. Am Gaumen eine zurückhaltende Süße, die durch eine frische Säure und spritzige Kohlensäure balanciert wird.

Cuvée N°4

Cuvée aus weißen Trauben und Rhabarber

Z 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. Mit ihrer fruchtig-herben Art kann die Cuvée N° 4 zu raffinierten und nicht nur zu süßen Fruchtdesserts gereicht werden. Man kann sie ebenfalls zu herzhaften Appetizern oder Salzmandeln reichen.

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