



Alcoholfree Sparkling Dry

Rimuss Prestige Blanc de Blancs Millésimé 2025

CHF 14.95

 75cl
 Pinot Blanc
 Falstaff: 91
AN 96487525

Vinifikation

Mit dem Millésimé 2024 präsentiert Rimuss einen Meilenstein: den ersten Prestige-Schaumwein, der ausschliesslich aus entalkoholisiertem Wein besteht. 100% Pinot Blanc aus einem einzigen Jahrgang bilden die Grundlage dieses Blanc de Blancs. Durch die besonders schonende Vakuumdestillation mit Aromarückgewinnung bleibt die gesamte Finesse des Weines bewahrt – von der klaren Frucht bis zu den subtilen Nuancen. Hergestellt in der Schweiz, entsteht so ein alkoholfreier Schaumwein von unvergleichlicher Eleganz und Tiefe, der sich mühelos in die Welt grosser Blanc de Blancs einreihet.

Degustationsnotiz Nase

Frische Zitrusnoten eröffnen das Bouquet, fein verwoben mit eleganten, dezenten Gewürznoten und einem Hauch edler Holznuancen.

Degustationsnotiz Gaumen

Am Gaumen zeigt er sich präzise und lebendig, getragen von reifer Frucht und einer klaren Mineralität. Die feine, elegante Perlage verleiht ihm Leichtigkeit und Raffinesse, während die Balance von Frische und Struktur in einem langen, noblen Finale mündet.

Passt zu

Ein Schaumwein für besondere Momente als stilvoller Apéritif oder als vielseitiger Begleiter zu feinen Speisen. Er entfaltet seine Eleganz zu italienischen Klassikern wie Vitello tonnato oder Burrata mit frischem Basilikum, passt hervorragend zu vegetarischen Kreationen wie Spargelrisotto oder gebratener Aubergine mit Kräutern und begleitet asiatische Spezialitäten wie Sushi, Dim Sum oder ein mildes Thai-Curry auf vollendete Weise. Mit seiner Raffinesse wird jeder Genussmoment zu einem Ausdruck höchster Kultur des alkoholfreien Schaumweins.

Spezielles

Mit nur 69 kJ (16 Kilokalorien) pro 100 Milliliter ist dieser Genuss herrlich leicht. Der Fettgehalt liegt unter 0,3 Gramm, davon weniger als 0,1 Gramm gesättigte Fettsäuren. Die 3,5 Gramm Kohlenhydrate stammen ausschliesslich aus Saccharose. Zudem enthält das Getränk weniger als 0,3 Gramm Eiweiss und unter 0,01 Gramm Salz. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von drei Tagen geniessen.