



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

018080

Deserteur Riesling Zero entalkoholisierter deutscher Wein

Bibo Runge

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Premium-Riesling-Genuss ohne spürbaren Alkohol
	Leitaromen	Zitrone, Pfirsich, weiße Blüte, mineralisch
	Speise oder Anlassempfehlung	zu Sushi, Fischgerichten und Sommersalaten
Farbe	WEISS	
Alkohol	0,5 % vol.	
Verschluss	SCHRAUBVER	
Enthält:	Sulfite	

Deserteur Riesling Zero von BIBO RUNGE: entalkoholisierter Rheingau-Riesling mit Zitrus, Pfirsich, feiner Mineralik und klarer Struktur.

Der Deserteur Riesling Zero von BIBO RUNGE ist ein entalkoholisierter deutscher Wein aus dem Rheingau, der Riesling-Tiefe und Struktur ohne spürbaren Alkohol zeigt: Aus 100 % Riesling vinifiziert, wird dem Wein der Alkohol besonders schonend entzogen und anschließend mit einer kleinen, hausinternen Riesling-Dosage veredelt. Im Glas hellgold mit grünlichen Reflexen, in der Nase Zitrone, Pfirsich und weiße Blüte mit mineralischem Touch. Am Gaumen trocken bis halbtrocken, mit knackiger Säure, feiner Cremigkeit durch Holzausbau und präziser Balance von Frucht und Struktur, mittellanger Nachhall. Der vielfach prämierte Zero-Riesling ist vegan und wurde u. a. mit Gold bei Mundus Vini ausgezeichnet.

Land Deutschland

Erzeuger Bibo Runge

Ein Deserteur?

Genau: Einer, der Reißaus nimmt! Doch in diesem Fall ist es kein Soldat, sondern ein Wein - der sich vom Alkohol befreit.

Zur Flucht verholfen haben ihm das Winzerpaar Markus Bonsels und Monika Eichner vom Rheingauer Weingut Bibo Runge. 2017 übernahmen die beiden den Betrieb in Oestrich-Winkel von Gründer Walter Bibo - und setzten zunächst ganz klassisch auf alkoholhaltige Weine.

Dabei legten sie stets Wert auf hohe Qualität: selektive Handlese, schonende Verarbeitung, spontane Vergärung mit natürlichen Hefen und ein nachhaltiger Umgang mit Mensch und Natur.

Heute trägt Bibo Runge das Fair'n Green-Siegel und arbeitet vegan.

Rebsorten

100% Riesling

Zutaten

Trauben, konzentrierter Traubenmost, Kohlendioxid, Konservierungsstoff: Sulfite und Dimethyldicarbonat

Stand 15.04.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de