



*Schlumberger*<sup>®</sup>

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

018081

## Deserteur Pinot Secco Zero entalkoholisierter deutscher Wein

### Bibo Runge

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Feinperliger Rosé-Secco, ganz ohne Alkohol
	Leitaromen	Rote & weiße Früchte, floral, mineralisch
	Speise oder Anlassempfehlung	zu Sommersalaten, Spargel, Fingerfood, Fisch
<b>Farbe</b>	ROSE	
<b>Alkohol</b>	0,5 % vol.	
<b>Verschluss</b>	SCHRAUBVER	
<b>Enthält:</b>	Sulfite	

Deserteur Pinot Secco Zero von BIBO RUNGE: entalkoholisierter Rosé-Secco aus Pinot Noir & Pinot Blanc, feinperlig, fruchtig-floral, mineralisch. Der Deserteur Pinot Secco Zero von BIBO RUNGE ist ein entalkoholisierter deutscher Rosé-Secco aus dem Rheingau mit besonders feiner Perlage. Die trockene Cuvée aus Pinot Noir (Spätburgunder) und Pinot Blanc (Weißburgunder) wird nach der Entalkoholisierung mit einer kleinen Dosage aus einem der besten Weine des Hauses und einem Hauch Kohlensäure veredelt. Im Glas zart roséfarben, in der Nase rote und weiße Früchte, zart florale Noten und feine Mineralik. Am Gaumen elegant, klar strukturiert, mit trockenem Ausklang und feinperligem Trinkfluss – eine stilvolle alkoholfreie Option zum Aperitif oder einfach pur genießen.

**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**

0% Pinot Blanc

**Zutaten**

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

Stand 13.04.26. 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