

EISENKRAUT & QUITTE ALKOHOLFREI



VON WIESEN, Hessische Bergstraße

WEINBAU

WEINBEREITUNG

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang



STIL

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2027

10 bis 12°C

Weißwein- oder Universalglas

Kohlensäurehaltiges Fruchtsaftgetränk Quitte Fruchtgehalt 30%

Knollenselleriesaft durch milchsäure Gärung frischer Selleriestücke in Salzlake gewonnen, mit Tee aus Eisenkraut, Quittensaft und Hopfen versetzt.

Zutaten:

- Kräutertee aus Eisenkraut 66 %
- Quittendirektsaft 30 %
- Knollenselleriesaft 3 %
- Zitronensaft, Hopfen, Salz, Kohlensäure, Ascorbinsäure

Durchschnittliche Nährwerte je 100ml:

- Brennwert: 12 kcal/46 kJ
- Fett: < 0,5 g
- davon gesättigte Fettsäuren: <0,1 g
- Kohlenhydrate 2,6 g
- davon Zucker 2,6 g
- Eiweiß < 0,5 g
- Salz 0,1 g

VON WIESEN

VON WIESEN ist eine kleine Manufaktur an der Hessischen Bergstraße, die innovative Obstschaumweine herstellt. Sie wurde von Niko Brandner ins Leben gerufen, dem erfolgreichen Sektmacher von Griesel & Compagnie. Die Idee dahinter war experimentierfreudig Neues auszuprobieren und neue Geschmackserlebnisse zu schaffen. Niko und sein Team setzen dabei auf die Zusammenarbeit mit regionalen Partnern. Von diesen Winzern und Obstbauern beziehen sie Obst, das von biologisch arbeitenden Betrieben stammt oder zumindest von naturbelassenen Streuobstwiesen. Daher auch der Name.

Warum wir VON WIESEN im Programm haben

Was aus der Hand oder auch dem Kopf von Niko Brandner stammt, kann nur spannend sein! Mit den Sekten von Griesel & Compagnie hat er sich quasi von null auf hundert innerhalb kürzester Zeit einen Namen gemacht. Seine Schaumweine gehören heute zu den besten Deutschlands und wir freuen uns, dass wir diese bereits seit einigen Jahren auch in unserem Sortiment anbieten können. Die Verfügbarkeit ist aufgrund der Nachfrage nämlich durchaus gering.

Das neue Projekt überzeugt mit enormer Qualität und gelungenen Überraschungsmomenten. Die Verbindung von traditionellem Handwerk mit innovativen Ansätzen und der Fokus auf regionale, nachhaltige Zutaten spiegeln eine Philosophie wider, die wir teilen und unterstützen möchten. Die hochwertig hergestellten Obstschaumweine sind facettenreich – sowohl mit als auch ohne Alkohol.

Die Produkte und deren Herstellung

Das Sortiment umfasst sowohl alkoholhaltige als auch alkoholfreie Schaumweine, die in verschiedenen Verfahren hergestellt werden.

Die alkoholfreien kohlenensäurehaltigen Fruchtsaftgetränke haben mit dieser Bezeichnung herzlich wenig zu tun. Sie werden auch nicht über das aufwendige Verfahren des Alkoholzugs nach der vorherigen Gärung gewonnen, sondern sind ein Produkt aus Auszügen, Extrakten und Säften. Bei „Eisenkraut & Quitte“ gibt es beispielsweise eine Kombination aus Eisenkraut-Tee, Quittensaft, kombiniert mit Knollensellerie und Hopfen. Klingt wild, ist aber unfassbar aromatisch, saftig und erfrischend. Dazu ist er für die Genießer kreiert, die auch bei der alkoholfreien Variante gerne auf eine allzu hohe Restsüße verzichten können und hinterlässt am Gaumen entsprechend auch einen trockenen Eindruck.

Den zweiten Bereich des Sortiments bestreiten die Ancestral Schaumweine (auch zu erkennen am Kronkorken-Verschluss). Hierbei wird der (spontan) gärende Apfelwein noch während der Gärung mit verschiedenen Obstsorten und Zutaten cuvéeiert und abgefüllt. Da die Gärung erst in der Flasche vollendet wird, entsteht eine feine Perlage. Diese ursprüngliche Form der Schaumweinherstellung bietet einen reinen und ungeschminkten Geschmack. Und das mit gerade mal 6 Vol.%!

Die hochwertigste Variante ist die Schaumweinherstellung nach der traditionellen Flaschengärung, wie sie auch bei anderen qualitativen Sekten (und sogar Champagner) verwendet wird. Der Grundwein wird nach der spontanen Gärung im gebrauchten Holzfässern und Edelstahltanks ausgebaut und lagert anschließend einige Monate auf der Vollhefe. Dann wird er ungeschönt für die zweite Gärung in die Flasche gefüllt, in der er später auch verkauft wird. Nach einem Hefelager von mindestens einem Jahr werden die Obstschaumweine degorgiert. Je nach Produkt bekommen sie eine minimale Dosage, vorzugsweise jedoch brut nature.

Alleine an diesen aufwendigen Herstellungsweisen lässt sich ablesen, wie viel Wert auf Qualität gelegt wird. Der sogenannte Low Intervention Ansatz, bei dem bei im Keller so wenig wie möglich eingegriffen wird, unterstreicht den natürlichen Charakter der Produkte. Das Ergebnis sind hochwertige Obstschaumweine, die Tradition und Innovation vereinen und besondere Geschmackserlebnisse bieten.