VON SALIS

Premium Sparkling Tea / Wine Proxy, Schweiz

NINO Lily 0.0%

CHF 19.50

75cl
Falstaff: 92
AN 6388700

Degustationsnotiz
Der NINO Lily 0.0% präsentiert sich als prickelndes, zitrusbetontes Getränk mit einem komplexen Körper. In der Nase entfalten sich elegante Aromen von Holunderblüte und feinen Zitrusnoten, unterlegt mit einem Hauch von Hopfen. Am Gaumen zeigt er sich trocken mit einer knackigen Säure, die für Frische sorgt und dank eines Hauch Cayenne für einen langanhaltenden, intensiven Geschmack sorgt. Feine Mineralität und dezente Tannine runden das Gesamtbild ab und verleihen dem Getränk eine harmonische Struktur.

Herstellung
Der NINO Lily 0.0% entsteht aus einer sorgfältig komponierten Mischung hochwertiger Zutaten: Apfel, Birne und weisse Trauben sorgen für Fruchtigkeit, während Sencha-Grüntee, Gunpowder-Grüntee und Weisstee für Tiefe und Charakter sorgen. Verjus – der Saft unreifer Trauben – und Zitronenverbene verleihen dem Getränk eine spritzige Frische. Holunderblüten, Hopfen und pflanzliches Glycerin ergänzen die feine Textur, während Salz und weisse Tannine dem Getränk Struktur geben. Cayenneextrakt und Zitronensäure runden die Rezeptur ab und sorgen für einen raffinierten, belebenden Genuss.

Geniessen zu
Ideale Serviertemperatur: 8–10 °C / 2 Jahre haltbar (pasteurisiert). Kühl und dunkel lagern. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 3 Tagen konsumieren. Perfekt zu Aperos, leichten Gerichten oder als Begleitung zu einer Gurkensuppe mit Süsskartoffeltatar.

Spezielles
Hergestellt in der Schweiz steht NINO Lilly, Ruby und Charly 0.0% für stilvolle Eleganz und natürliche Raffinesse. Als alkoholfreie Alternative zu Wein (Proxy) überzeugt er ohne Zuckerzusatz, ist kalorienarm – mit nur einem Viertel der Kalorien eines traditionellen Sekts – und bietet ein einzigartiges Geschmackserlebnis mit feiner floraler Note.

VON SALIS, Industriestrasse 18, CH-7304 Maienfeld
T +41 81 300 60 60, info@vonsalis-wein.ch, https://www.vonsalis-wein.ch/

NINO Lily 0.0%

Produzent
Hinter NINO stehen Max Näf und Mudi El Saghir – zwei visionäre Köpfe, die mit Expertise, Leidenschaft und viel Innovation alkoholfreie Getränke auf ein neues Niveau heben. Max, Lebensmittelwissenschaftler und ehemaliger Craft-Bier-Brauer, bringt seine kreative Vision und technische Finesse in die Entwicklung der einzigartigen Rezepturen ein. Inspiriert von seiner Unzufriedenheit mit bestehenden alkoholfreien Alternativen, hat er nach etwas neuem gesucht. Mudi bereichert das Team mit seiner Expertise in der Getränkebranche, seiner Leidenschaft für Genuss und seinem unternehmerischen Weitblick. So haben sie sich gemeinsam für die sogenannten «Proxy-Weine» entschieden. Das sind alkoholfreie Getränke, die bezüglich ihres Charakters und Ästhetik an Wein erinnern, aber ohne Gärung oder Alkohol hergestellt werden. Sie zeichnen sich durch komplexe Aromen aus, die oft aus einer Mischung von Fruchtsäften, Kräutern, Gewürzen und fermentierten Zutaten stammen. Dabei basieren die Proxies von NINO auf einer raffinierten dreiteiligen Grundlage aus Teemischungen, Fruchtsäften und besonderen Aufgüssen wie Rosenblüten- oder Birkenrindenwasser; diese sind insbesondere für Körper und Komplexität verantwortlich. Veredelt mit Kräutern, Gewürzen und innovativen Techniken entstehen vielschichtige Geschmacksprofile, die durch Zutaten wie geröstetem Cayenne-Pfeffer oder edlen Hopfensorten sowie kräftigen Tee-Blends für die Tannine, ihren einzigartigen Charakter erhalten. Ein besonderes Merkmal ihrer Proxy-Weine ist die Zugabe von «Verjus» – dem Saft unreifer Trauben, welche den NINOS ihren einzigartigen spritzig-frischen Charakter
verleihen. Statt Wein zu imitieren, setzt NINO bewusst auf Eigenständigkeit. Die Proxies überzeugen durch Körper, Komplexität und Genuss – ganz ohne Alkohol. Perfekt abgestimmt auf kulinarische Erlebnisse, begleiten sie Gerichte wie Rindstatar auf Kimchiwaffeln, fermentierte Champignonterrine oder erfrischende Gurkensuppe. Ob weisser
Lily oder roter Ruby bleibt ihnen überlassen – wir empfehlen beide.