VON SALIS



Premium Sparkling Tea, Schweiz

NINO Ruby 0.0%

CHF 6.90

20cl
Falstaff: 91
AN 6389200

Degustationsnotiz
Der NINO Ruby 0.0% ist ein spritziger, alkoholfreier Rosé, der mit einem verführerischen Bouquet aus reifen Beeren und saftigen Kirschen überzeugt. Am Gaumen entfaltet sich eine elegante Komposition floraler Noten von Jasmin und Hibiskus, die dem Getränk eine raffinierte Leichtigkeit verleihen. Der Abgang ist langanhaltend und angenehm würzig, unterstützt durch einen Hauch von Cayenne, der die Aromen intensiviert und für ein harmonisches Finish sorgt. Feine Mineralität und weiche Tannine runden das Geschmackserlebnis ab. Ein stilvoller Begleiter für jeden Anlass – leicht, frisch, alkoholfrei und voller Charakter.

Herstellung
Die einzigartige Rezeptur des NINO Ruby 0.0% vereint hochwertige Zutaten wie Kirschen, Cranberries, Pfirsiche, weisse Trauben und Verjus – den frischen Saft unreifer Trauben. Diese werden durch natürliche Aromen von Jasmintee, Hibiskus, Holunderblüte, Rose, Lavendel und Zitronengras ergänzt. Pflanzliches Glycerin verleiht dem Getränk eine geschmeidige Textur, während eine subtile Prise Salz und weisse Tannine für Struktur sorgen. Zitronensäure und Cayenneextrakt runden die Komposition ab und machen den NINO Ruby 0.0% zu einem harmonischen, erfrischenden und facettenreichen Genussmoment.

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. Ideal für Aperos, Antipasti oder als harmonische Ergänzung zu Rindstatar auf einer Kimchiwaffel oder fermentierter Champignonterrine.

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.



NINO Ruby 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.