VON SALIS



Premium Sparkling Tea, Schweiz

NINO Charly 0.0%

CHF 19.50

75cl

AN 6387700

Degustationsnotiz

NINO Charly 0.0% präsentiert sich goldgelb im Glas mit einer feinen, anhaltenden Perlage. In der Nase entfalten sich florale Noten von Jasmin und Holunderblüte, begleitet von reifer Quitte und einem Hauch Bergamotte. Am Gaumen zeigt er sich vielschichtig und elegant, mit einer harmonischen Balance aus fruchtiger Frische, sanfter Mineralität und zartem Schmelz. Der warme, weiche Abgang wird von einer feinen floralen Nuance getragen und lädt zum Weitertrinken ein.

Herstellung

Der NINO Charly 0.0% wird in der Schweiz aus einer erlesenen Auswahl hochwertiger Zutaten komponiert. Feinste Tees wie Darjeeling First Flush, Jasmin Silver Needle und Milk Oolong bilden die elegante Basis und werden durch Holunderblüte, Jasmin und reife Quitte veredelt. Weisse Trauben, Apfel, Quitte und Stachelbeere sorgen für fruchtige Frische, während Verjus – der Saft unreifer Trauben – für eine lebendige Säure sorgt. Botanische Destillate aus Bergamotte und Waldfichte verleihen eine aromatische Tiefe, abgerundet durch eine dezente Salznote, die Struktur und Balance schafft. Kohlensäure verleiht dem Getränk seine feinen Perlen, während Citronensäure und Apfelsäure für Frische und Stabilität sorgen.

Geniessen zu

Ideale Serviertemperatur: 8–10 °C. Kühl und dunkel lagern. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 3 Tagen geniessen. Perfekt zu Seafood, geröstetem Gemüse, cremigen Pastagerichten oder als purer Genuss bei der Golden Hour.

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



NINO Charly 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.