



Övriga produkter

Lebenshilfe Traubenbrause

Weinbau Der Lebenshilfe



Pris 0 kr
nr X5165LF0201 - 750 ml

Ursprung Pfalz

Alk. halt 0%

Skörd/Vinifikation:

Lebenshilfe Traubenbrause är en alkoholfri mousserande dryck framställd av ekologiskt odlade druvor från Weinbau der Lebenshilfe i Bad Dürkheim, Pfalz i Tyskland. Verksamheten drivs av Stiftelsen Lebenshilfe, där människor med olika funktionsvariationer arbetar med hela processen från vingård till färdig produkt. Drycken produceras av ren druvmust som varsamt kolsyras för att skapa en frisk och festlig mousse utan alkohol. Druvorna odlas enligt ekologiska principer och produkten innehåller 0 % alkohol.

Doft/Smak:

Doften är ungdomlig och fruktig med tydliga inslag av färska gröna druvor, päron, äpple och citrus. Smaken är frisk, ren och druvtypisk med en naturlig sötma som balanseras av livlig syra och fina bubblor. Karaktären påminner om nypressad druvmust med ett uppfriskande och fruktigt avslut.

Passar till:

Drycken passar utmärkt som alkoholfritt alternativ vid mingel, mottagningar och festliga tillfällen. Den fungerar mycket väl som aperitif och passar även till sallader, fruktbaserade desserter, lättare bakverk samt som ett alkoholfritt alternativ till skaldjur och lättare somrarrätter. Tack vare sin friska fruktighet uppskattas den av både vuxna och yngre gäster.

Om producenten

Stiftelsen är ett levande och fantastiskt bevis på människors positiva drivkraft att alla oavsett förutsättningar har en plats i samhället!

Idag är det som en liten "by i byn" i Bad Dürkheim (sydvästra Pfalz), med skolgång för alla åldrar, matsal, boende, ekologisk handelsträdgård, snickarverkstad, metallverkstad och vineri med vingårdar.

Redan från starten på 80-talet har hela verksamheten med vin varit ekologisk. Allt startade med 3 ha historiska terrasserade vingårdar som omgärdar Wachenheim's Wachtburg även kallad Schlossberg. Naturen hade sedan länge hävdad sin rätt över dessa och omfamnat dem med klängväxter, törne och övrig vegetation till oigenkännlighet. Med glatt manskap och iver rensades allt bort och terrasserna restaurerades upp och återigen får vi njuta av viner från denna växtplats. Idag sneglar vinmakaren Gabriel Huber på möjligheten att lägga om delar av de 20 ha vingårdar runt Bad Dürkheim som stiftelsen förfogar över till biodynamisk odling.

Teamet om 35 personer från boendet under ledning av Gabriel med övrig utbildad personal och volontärer, odlar många olika druvsorter och gör flera kvalitetsnivåer. De jobbar manuellt i vingårdarna och skördar för hand. Vinerna lagras på ståltankar och eller olika storlekar av ek från 225l-760l gäller både vita och röda.

Etiketten är skapad av en av de boende, en kvinna som vann en tävling som utlystes för många år sedan där alla från byn fick delta anonymt.