



## **Einladung zur Präsentation und Verkostung der alkoholfreien Weine. Geschmackvoll trifft alkoholfrei.**

**In Eutin steht jetzt leckerer, alkoholfreier Wein im  
EUT-IN Hotel und Restaurant Alte Straßenmeisterei auf der  
Speise- und Getränkekarte. Im ViniVersum werden sie zu  
Ladenpreisen angeboten: Genuss ohne Reue**

Fachleute und Weinliebhaber wissen, dass nur wenige Restaurants im Norden eine so einzigartige Weinkarte wie die Alte Straßenmeisterei haben. Das breite, facettenreiche Angebot mit mehr als 300 köstlichen Gewächsen aus aller Welt reicht von einfachen Weinen bis hin zur Weinkunst.

Der Weinfreund findet einfache Landweine, zu Speisen passende Restaurantweine, Naturweine, Weltklasseweine und Weinkunst. Es wird für jeden Geschmack und Anspruch eine große Vielfalt angeboten. Der Service unter Leitung von Annett Lorenzen gibt den Gästen Tipps, welche Weine zu den Lieblingsgerichten der Gäste passen: zu den schmackhaften Hausklassikern wie Wiener Schnitzel, Rouladen und Rumpsteak, zu der mediterranen Pfanne mit Dorschfilets auf einem knusprigen Kartoffel-Fenchelbett, zu Zanderfilet mit Holsteiner Kohl oder zur vegetarischen Gärtnerpfanne.

Harmonische Weine gibt es auch zu den Garnelenpfännchen mit Tiger-Prawns, Wildgambas oder HanseGarnelen mit ihrem typisch nussigen leicht süßlichem Aroma, aber auch zu den Spezialitäten wie Maishühnchen und Seezunge oder den hier eher seltenen Krustentier-Delikatessen wie Königskrabbe und Langusten-Schwänzen.

Die beiden südländisch inspirierten Gourmet-Menüs „**Genuss vom Lande**“ und „**Genuss aus dem Wasser**“ sowie das „Meeresfrüchte- oder Geflügel-Festessen“ werden mit und ohne Weinbegleitung angeboten.

**Schon immer sollten die Speisen hier zusammen mit ihren passenden Getränken zu einem exzellenten Genusserlebnis werden.** So war es uns immer eine Herzensangelegenheit allen Gästen, Einzelpersonen, großen und kleinen Gruppen bei kleinen Essen oder größeren Zusammenkünften oder bei kulinarischen Veranstaltungen, vielfältige Glücksmomente in dieser Wohlfühloase zu schenken. Aber das hatte seine Grenzen, wenn die Gäste zum Beispiel noch Autofahren müssen oder ihnen alkoholhaltige Getränke an sich nicht

**EUT-IN Hotel und Restaurant Alte  
Straßenmeisterei**

**Lübecker Landstraße 53-55 – 23701 Eutin**

**Ruth Herrnberger Telefon: 0171 7959302 Mail: r.herrnberger@herrnberger.de**

**Tel. Rezeption: 04521 795969 / 778810, info@altestrassenmeisterei.de**

**[www.eut-in-hotel.de](http://www.eut-in-hotel.de) und [www.altestrassenmeisterei.de](http://www.altestrassenmeisterei.de)**

zusagen. Was sollten wir denen anbieten, wobei Umwelt und Gesundheit uns weiter ein Anliegen ist? In Säften ist viel unvergorener Zucker, der dämpft eher die Aromen der Speisen und Mineralwasser ist ziemlich langweilig. Immer wieder haben wir deshalb in den letzten Jahren auch alkoholfreie Weine probiert, aber die schmeckten uns einfach nicht. Alkohol ist schließlich der Aromen- und Geschmacksträger des Weins.

### **Jetzt gab es aber einen Glücksfall:**

**Es wurden drei gut schmeckende, alkoholfreie Weine aus Deutscher Erzeugung entdeckt, die jetzt mit eigenem Label der Alten Straßenmeisterei als Eigenmarke angeboten werden können: Ein alkoholfreier Riesling und ein Sauvignon Blanc sowie der schäumende Mousseux Imperial. Alle drei Produkte gehören derzeit zu den besten alkoholfreien Weinen in Deutschland und werden unsere Speisen vortrefflich begleiten können.**

### **Und wie kam es zu der Entdeckung?**

#### **Hier die ganze Geschichte.**

War es Schicksal? – Für uns zumindest eine tolle Woche im Februar:

Mit Gästen, einem Weinliebhaber-Ehepaar, probierten wir exzellente Weine - so auch einen Amphoren-Riesling - und dabei sprachen wir auch über alkoholfreie Weine.

Es stellte sich heraus, dass unser Gast, Thomas Horn, bei einem der Führenden Hersteller in leitender Funktion verantwortlich für die Herstellung und Füllung der besten alkoholfreien, stillen und schäumenden Weine ist.

„Neueste Destillationstechnologie und eine moderne Füllstraße sorgen bei uns für schonendste Vakuumdestillation.

Speziell für die Entalkoholisierung ausgebaute Grundweine, sowie ein Alkoholentzug bei knapp über 30° C garantieren bei uns höchstmögliche Qualität“, erklärte uns der Fachmann.

Und Thomas stellte die Qualität der Weine unter Beweis: Innerhalb weniger Tage bekamen wir Probeweine geschickt, die wir gemeinsam testeten.

## **EUT-IN Hotel und Restaurant Alte Straßenmeisterei**

**Lübecker Landstraße 53-55 – 23701 Eutin**

**Ruth Herrnberger Telefon: 0171 7959302 Mail: [r.herrnberger@herrnberger.de](mailto:r.herrnberger@herrnberger.de)**

**Tel. Rezeption: 04521 795969 / 778810, [info@altestrassenmeisterei.de](mailto:info@altestrassenmeisterei.de)**

**[www.eut-in-hotel.de](http://www.eut-in-hotel.de) und [www.altestrassenmeisterei.de](http://www.altestrassenmeisterei.de)**

## Spannendes Testen der entalkoholisierten Weine

Die Probe begann mit einem alkoholfreien Riesling. Uns gefiel seine angenehme Frische in Kombination mit den Citrus Aromen und der ansprechenden Mineralität.

Begeistert waren wir dann, als Thomas uns einen 2013er Riesling (entalkoholisiert 2014; aus der Schatzkammer des Hauses) servierte. Super, wie der nach 8 Jahren noch schmeckte!

Es folgten 2 entalkoholisierte Weine der Rebsorte Sauvignon Blanc, aus Südafrika und Deutschland. Besonders gefiel uns der alkoholfreie deutsche Sauvignon wegen seiner intensiven grünen, von Cassis und Paprika geprägten Aromen, der Komplexität und seinem sortentypischen Charakter.

Ein weiteres Highlight war dann der schäumende, alkoholfreie Blanc de Blancs, ein Sekt aus deutschen Weißweinen, insbesondere aus Silvaner. Seine komplexe, fein balancierte Aromatik, die an vollreife gelbe Früchte erinnert, begleitet von einer buttrigen Note und dem typischen Duft nach Brioche überzeugte uns mit seiner trockenen Eleganz und der üppigen, cremigen Perlage.

Wir stellten uns diesen Blanc de Blancs Sekt zu unseren Meeresfrüchten vor, insbesondere zu unserer rustikalen Garnelen-Pfanne, der Mediterranen Fischpfanne oder zu HanseGarnelen.

Damit war klar, der alkoholfreie Blanc de Blancs-„Sekt“, der Riesling und der Sauvignon Blanc kommen in unser Programm, speziell für alle schlauen Weinfreunde, die Trinkgenuss ohne Alkohol bevorzugen, insbesondere auch für Autofahrer.

Während der Probe erklärte Thomas uns ausführlich, wann man Wein alkoholfrei nennen darf und wie er hergestellt wird:

In alkoholfreien Weinen kann sich noch eine kleine Menge Restalkohol befinden. Gesetzlich ist eine Grenze bis zu höchstens 0,5 Vol.% erlaubt, wobei der Großteil der alkoholfreien Weine weniger aufweist.

Alkoholfreier Wein wird zunächst genauso hergestellt wie der alkoholhaltige große Bruder. Nachträglich wird ihm dann aber der Alkohol entzogen, sodass er keinen oder nur noch sehr wenige Spuren von Alkohol enthält und als großartige Alternative dient.

## Und wie wird alkoholfreier „Sekt“ hergestellt?

### EUT-IN Hotel und Restaurant Alte Straßenmeisterei

Lübecker Landstraße 53-55 – 23701 Eutin

Ruth Herrnberger Telefon: 0171 7959302 Mail: [r.herrnberger@herrnberger.de](mailto:r.herrnberger@herrnberger.de)

Tel. Rezeption: 04521 795969 / 778810, [info@altestrassenmeisterei.de](mailto:info@altestrassenmeisterei.de)

[www.eut-in-hotel.de](http://www.eut-in-hotel.de) und [www.altestrassenmeisterei.de](http://www.altestrassenmeisterei.de)



Klassischerweise kommt "der Prickel" im Schaumwein durch eine zweite Gärung, bei der ebenfalls Alkohol entsteht, in die Flasche. Bei alkoholfreiem Sekt wird auf diese Gärung verzichtet und Kohlensäure wird von außen zugesetzt.

Als Aperitif und zum Anstoßen eignet sich alkoholfreier „Sekt“ – offiziell muss es „schäumendes Getränk aus alkoholfreiem Wein“ heißen perfekt, da er jedem die Chance bietet, sein Glas zu erheben und keiner vom Genuss ausgeschlossen wird.

### **Zum Schluss:**

Alkoholfreier Wein und „Sekt“ wirken erfrischend und können hervorragend auch zum Mixen von alkoholfreien Cocktails und Aperitifs, wie alkoholfreiem Hugo, genutzt werden.

Damit bietet die Alte Straßenmeisterei und sein ViniVersum nun auch unbeschwerten, neuartigen Zero-Promille-Genuss für Menschen, die zwar maximalen Geschmack, einen Rausch der Aromen, aber keinen Alkohol genießen wollen.

Das beginnt schon bei den Veranstaltungen beim Begrüßungs-Cocktail. Es werden alkoholfrei trinkende Autofahrer z.B. nicht mehr mit Wasser und Saft abgespeist. Und bei Festessen wird niemand ausgegrenzt, keiner muss auf Weingenuss und die Harmonie von Speise und Getränk verzichten.

**Alkoholfreier Wein, der auch noch schmeckt, das ist doch eine echte Innovation. Das ist doch schlau! Oder?**

**Top Weine – alkoholfrei, aber in guter Qualität,  
Wir laden Sie herzlich zum Testen ein:**

**Kommen Sie gern nachmittags ab 15 Uhr ins ViniVersum zur Verkostung und Test unserer neuen, alkoholfreien Weine!**

**Wie freuen uns auf Sie.**

Ruth und Dr. Herrnberger mit dem Team der Alten Straßenmeisterei

**EUT-IN Hotel und Restaurant Alte  
Straßenmeisterei**

Lübecker Landstraße 53-55 – 23701 Eutin

Ruth Herrnberger Telefon: 0171 7959302 Mail: [r.herrnberger@herrnberger.de](mailto:r.herrnberger@herrnberger.de)

Tel. Rezeption: 04521 795969 / 778810, [info@altestrassenmeisterei.de](mailto:info@altestrassenmeisterei.de)

[www.eut-in-hotel.de](http://www.eut-in-hotel.de) und [www.altestrassenmeisterei.de](http://www.altestrassenmeisterei.de)