



PRESSEINFORMATION

Leicht, frisch & fruchtig: Weingut Mayer am Pfarrplatz bringt seinen ersten alkoholfreien Wein auf den Markt

(Wien, 07.09.2023). Das Weingut Mayer am Pfarrplatz bringt erstmals einen alkoholfreien Gemischten Satz auf den Markt. Der Wein wird klassisch geerntet und gekeltert. Anschließend wird der Alkohol durch ein spezielles Verfahren entzogen. Geschmacklich dem typischen fruchtig-frischen Aromaspiel des Gemischten Satzes ähnlich, bietet die alkoholfreie Variante Weingenuss nahezu ohne Promille. Eine perfekte Alternative für all jene, die lieber ohne Alkohol anstoßen wollen.

Das Weingut Mayer am Pfarrplatz lässt mit einer Innovation aufhorchen: Erstmals bringt das Traditionsweingut einen alkoholfreien Wein auf den Markt. Der Gemischte Satz wird traditionell geerntet und herkömmlich gekeltert. Erst nach der Gärung wird der Alkohol durch ein spezielles physikalisches Verfahren schonend entzogen. Das Ergebnis ist ein erfrischender und fruchtiger Wein mit ausgeprägtem Charakter. Bei der Vinifizierung kann das Weingut Mayer am Pfarrplatz auf jahrzehntelanges Wein-Know-how und Innovationsgeist zurückgreifen.

Erstes heimisches Premiumweingut mit alkoholfreiem Wein

„Wir freuen uns, als erstes international etabliertes Weingut Österreichs einen alkoholfreien Wein auf den Markt zu bringen“, sagt Gerhard J. Lobner, Produktionsleiter und Geschäftsführer von Weingut Mayer am Pfarrplatz. „Wir haben lange daran gearbeitet, denn es ist eine Challenge, bei der alkoholfreien Variante die fruchtig-frischen Geschmacksnuancen zu bewahren und gleichzeitig den Alkoholgehalt auf ein Minimum zu reduzieren.“

Der Gemischte Satz ist ein Aushängeschild des heimischen Weinbaus. Dabei werden für die alkoholfreie Variante von Weingut Mayer am Pfarrplatz die Rebsorten Riesling, Grüner Veltliner, Welschriesling und Weißburgunder gemeinsam im Weingarten angepflanzt, gelesen und gekeltert. Der Gemischte Satz ist ein beliebter Speisebegleiter, der durch seine Frische und vielschichtige Fruchtnoten zu leichten Sommergerichten genauso passt wie zur klassischen Wiener Küche. Der alkoholfreie Gemischte Satz von Weingut Mayer am Pfarrplatz ist somit die perfekte Ergänzung für alle, die guten Wein schätzen, aber auf Alkohol fast gänzlich verzichten wollen.

So wird alkoholfreier Wein hergestellt

Alkoholfreier Wein entsteht, indem dem Wein erst nach der Gärung Alkohol entzogen wird. Für die Herstellung gibt es verschiedene Verfahren: Dem Geschmack des Originals am nächsten kommt Wein, der durch das Vakuumverfahren entalkoholisiert wurde. Im Vakuum verdampft der Alkohol bereits bei niedriger Temperatur. Die geringe Temperatur und die



kurze Dauer dieses Destillationsverfahrens schont das spezifische Weinaroma und bringt geschmacklich sehr authentische Ergebnisse.

Damit sich ein Getränk alkoholfrei nennen darf, ist nur ein äußerst geringer Prozentsatz an Alkohol im Endprodukt zulässig, vergleichbar mit dem Alkoholgehalt von unvergorenen Fruchtsäften. Bei entalkoholisierten Weinen verbleibt ein minimaler Rest von rund 0,3 Volumenprozent.

Über Weingut Mayer am Pfarrplatz

Das traditionsreiche Weingut Mayer am Pfarrplatz gilt als Inbegriff der Wiener Weinkultur und keltert seit 1683 Wein in Wien. Die Rebflächen befinden sich zur Gänze innerhalb der Wiener Stadtgrenze im 17. und 19. Bezirk auf den besten Rieden des Wiener Nussbergs und der Ried Alsegg. Eigentümer Hans Schmid ist es gemeinsam mit seinem kompetenten Team rund um Produktionsleiter Gerhard J. Lobner innerhalb weniger Jahre gelungen, das Weingut an die Spitze des österreichischen Weinbaus zu führen. Es gilt als Aushängeschild des Wiener Weinbaus, das durch seinen Innovationsgeist sowie unzählige Auszeichnungen und Prämierungen national und international Aufmerksamkeit auf sich zieht.

Für weitere Informationen: pfarrplatz.at

Pressekontakt:

Brandenstein Communications

Marco Jäger

+43 (1) 319 41 01-12

m.jaeger@brandensteincom.at