

## „Nuala“ (0,4% Vol., alkoholfrei), rot

Region	Kopenhagen
Erzeuger	Muri Drinks – Kopenhagen
Bestell-Nr.	XMU0103

### Muris komplexe Rotwein-Alternative erinnert an viel Johannisbeere, Kirsche und Schokolade

Eingeschworenen Rotwein-Trinkern eine nahezu alkoholfreie Alternative anzubieten, ist nicht leicht. Die Macher von Muri aber haben es unserer Meinung nach geschafft. Im Gegensatz zu einem Rotwein, dem lediglich Alkohol entzogen wurde, haben sie eine komplexe Alternative geschaffen, die mit Weintrauben überhaupt nichts zu tun hat. Vielmehr verwenden sie für „Nuala“ den Saft roter und die Schalen schwarzer Johannisbeeren. Hinzu kommen Schlehen für die erdig holzigen Noten und ein leichtes Tannin, ein in Eichenholz gereifter Kombucha, ferner Kamillenblüten und Karamellmalz, wie man es für die Biererzeugung oder zum Schwarzbrotbacken verwendet, schließlich Feigenblätter und Kiefernadeln, mit denen ein Kwas, also ein Brotfermentationsgetränk, erzeugt wird. Sie merken schon: Das Getränk ist in seiner Erzeugung hochkomplex, und so wirkt es auch im Duft und am Gaumen, und das ohne irgendeine Schwere. „Nuala“ schafft es vielmehr, Vielschichtigkeit und eine aromatische Dichte mit Frische und Kurzweiligkeit in Einklang zu bringen. Damit erinnert es an frische junge Weine aus dem Beaujolais oder dem Jura, zumal die lebendige Säure ebenfalls passt. Im Duft findet man viel Rote Johannisbeeren, Preiselbeeren und Cranberrys, dazu Wildkirschen, Kräuter und eine laktische Note. Am Gaumen wirkt das Getränk absolut stimmig in seiner Balance und Komplexität. Da findet man wieder die Johannisbeere und die Kirsche, die hier aber süßer wirkt. Eine leichte Rauchnote ist ebenso präsent wie etwas Minze und andere Kräuter. Gelungen wirkt ebenso das Wechselspiel aus leichtem Gerbstoff, feinstem



Mousseux und einer stimmigen seidigen Säure. Was dem Ganzen aber die Krone aufsetzt, ist der intensive Nachklang einer dunklen, warmen Schokolade, die sich mit der Kirschnote verbindet. Das begeistert uns nachhaltig, zumal wir das schon mit Wurstwaren, mit verschiedensten ragù und kürzlich sogar zu einem peposo (in Rotwein geschmortes Rindfleisch, ein Rezept aus der toskanischen Küche) mit viel Pfeffer und Knoblauch serviert haben: „Nuala“ hat sich bewährt!

Ab sofort und sicher bis Ende 2023 mit Freude zu trinken.

Allergene

Sulfite

---

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
Campus Nobel  
Alfred-Nobel-Allee 28  
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30  
E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

USt-IdNr.: DE 811881107  
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,  
persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:  
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG  
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD333