FRANZ
VON FEIN
ALKOHOLFREI

Alkoholfrei neu gedacht

Aperitifs & Sparkling Teas
aus handwerklicher Herstellung

Alkoholfrei ist in *Bewegung*

Alkoholfreie Getränke sind längst mehr als ein Trend. Doch mit der Vielfalt wächst auch die Frage nach Qualität: Was ist nur aromatisiert – und was hat Struktur, Länge und echten Charakter?

Franz von Fein steht für alkoholfreien Genuss, der nachhaltig überzeugt: präzise komponiert, handwerklich hergestellt – und gemacht für Menschen, die bewusst genießen.

Der Markt wächst. Der *Anspruch* auch.

Mit der wachsenden Vielfalt alkoholfreier Angebote wird sensorische Qualität zunehmend zum entscheidenden Kriterium. Gleichzeitig wird stärker differenziert: Zwischen süß und strukturiert, zwischen „nice" und „erwachsen", zwischen Erfrischung und Charakter.

Genau hier entsteht eine neue Erwartung: mehr Qualität und mehr Geschmack.

Unser *sensorischer* Dreiklang

Klarheit

Die Aromen zeigen sich präzise konturiert und differenziert, ohne Überlagerung oder aromatische Unschärfe. Jede Komponente bleibt in ihrer Ausprägung nachvollziehbar und klar lesbar.

Balance

Frucht, Bitterkeit und Säure stehen in einem fein austarierten Verhältnis. Keine Dimension dominiert – es entsteht ein spannungsvolles, zugleich harmonisches Gesamtbild.

Charakter

Eine Komposition mit klarer Struktur. Die Bitternoten sind natürlich eingebunden, geben Tiefe und tragen das sensorische Profil. Der vielschichtige Nachhall führt den Genuss über den Moment hinaus.

Diese drei Merkmale machen den Unterschied.





Warum wir *anders* angefangen haben

Franz von Fein wurde von Leonard Vinçon und Paul Martin gegründet – aus der Überzeugung, dass alkoholfrei mehr sein kann als Ersatz – nämlich echter Genuss.

Beide teilten die gleiche Beobachtung: viele alkoholfreie Produkte sind zu süß, künstlich und haben selten echten Charakter und Balance.

Also begannen sie neu zu denken – mit Zeit, Handwerk und dem Anspruch, Geschmack nicht zu vereinfachen, sondern ernst zu nehmen.

Was als Experiment begann,
wurde zu unserer Identität.

Grundlage *statt* Argument

Unsere Aperitifs und Sparkling Teas entstanden von Anfang an ausschließlich in handwerklicher Herstellung. Mit Zutaten aus ökologischem Anbau wie Früchten, Botanicals, Blüten bis hin zu fermentierten Komponenten.

Bio ist für uns kein Marketingargument, sondern seit jeher Grundlage.
Für ein Geschmacksbild, das getragen ist von einer ursprünglichen Aromatik.







Struktur macht den *Unterschied*

Guter Geschmack ist nicht nur Aroma. Entscheidend ist die ausbalancierte Struktur: Wie sich das Getränk im Mund anfühlt, wie es sich entwickelt, wie lange es bleibt.

Unser Geschmacksverlauf lässt sich als klare Entwicklung lesen: ein präziser Auftakt, ein spannungsvoll ausbalancierter Mittelteil und ein vielschichtiger, tragender Nachhall.

Geschmack lässt sich nicht erklären. *Nur erleben.*

FRANZ VON FEIN
ALKOHOLFREI



Die Klassiker

Rubin und Bernstein – entwickelt als alkoholfreie Aperitifs mit klarer Signatur.

Mit den beiden Geschmacksprofilen zeigt Franz von Fein wie viel Tiefe alkoholfrei haben kann.

National und international vielfach ausgezeichnet.



Rubin Aperitif

Classic Italian Bitter

Fruchtig und frisch mit feiner Bitternote. Zitrusfrüchte und Hibiskusblüten verleihen ihm seine lebendige Frische, während Wacholderbeeren für Struktur sorgen. Die fein-bitteren Noten entstehen durch ätherische Öle aus Fruchtzesten und ausgewählten Botanicals. Dieser charakterstarke Aperitif wird von einem ausgewogenen, langanhaltenden Nachhall getragen.

Pairing Idee: Oliven, Taralli oder geröstete Nüsse.



Bernstein Aperitif

Bitterorange und mediterrane Botanicals

Helle Zitrusnoten und florale Nuancen – geprägt von Orange und Lavendelblüten – verleihen ihm Lebendikeit, während Rosmarin und weitere Botanicals eine ruhige Struktur und Tiefe geben. Nadelholzige Nuancen unterstreichen die aromatische Komplexität. Dieser ausgewogene Aperitif wird von einem sanften, anhaltenden Nachhall getragen.

Pairing Idee: Ziegenkäse mit Honig und Walnüssen auf Sauerteigbrot.



Sparkling Tea

Sparkling Cuvee N°1,
Roségold Edition

In zartem Rosé zeigt sich ein vielschichtiges Aromaspiel aus roten Beeren, lebendiger Frische, ätherischen Ölen und einer feinen Bitternote.

Pairing Idee: Ideal als Aperitif oder Begleiter zum ersten Gang. Besonders stimmig zu fruchtbetonten Vorspeisen, Zitrus- und säuregeprägten Gerichten sowie leichter Fettstruktur z.b. Spargelsalat mit Erdbeeren, rosa Pfeffer & Zitronenöl oder Ceviche.



Sparkling Tea

Sparkling Cuvee N° 2,
Weißgold Edition

In sanftem Strohgelb präsentiert sich sensorische Eleganz – ein Bouquet aus heller Frische und floraler Leichtigkeit, getragen von der Struktur feiner Tees und frischem Rosmarin.

Pairing Idee: Harmoniert besonders mit Gemüse und hellen Proteinen sowie mit Gerichten, die eine feine Balance aus Frische, leichter Cremigkeit und Umami zeigen, z.B. Sommergemüse (Zucchini, Erbse, Bohne) mit Kräutervinaigrette oder Geflügel mit Kräuterkruste.

Feinperlig. Eigenständig. *Sofort genussbereit.*

Unsere Cuvée N°1 Roségold Edition und Cuvée N°2 Weißgold Edition – Komponiert aus natürlichen Zutaten wie Botanicals, hochwertigen Tees und Früchten, die Struktur, Tiefe und Spannung verleihen.

So entsteht ein vielschichtiges Geschmacksbild mit feiner Perlage und ruhigem, anhaltendem Nachhall. Eine alkoholfreie Alternative zu Schaumwein, als Aperitif, Speisenbegleitung und für besondere Anlässe.

So servieren wir unsere Aperitifs *am liebsten.*

Die vorgeschlagenen Serves sind bewusst einfach gehalten und lassen gleichzeitig Raum für eigene Handschriften. Im Austausch mit Barkeepern, Gastronomen und Köchen entstehen daraus immer neue Rezepte. Für Tischkultur, für Menüs, für festliche Anlässe und alle Momente, in denen alkoholfrei nicht einfach nur als Ersatz ausreichen sollte, sondern selbstverständlich dazugehört.

Unsere Aperitifs bilden die Basis für klassische Spritz-Varianten ebenso wie für moderne alkoholfreie Cocktail Interpretationen.

Rubin Spritz
Eiswürfel, 8 cl spritziges Mineralwasser, 2 cl Rubin, Orangenschnitz

Bernstein Spritz
Eiswürfel, 12 cl spritziges Mineralwasser, 2 cl Bernstein, Orangenschnitz und Rosmarinzweig

Rubin Negroni
Großer Eiswürfel, 3 cl Rubin, 3 cl stilles Wasser. Tipp: Orangenzeste über dem Drink ausdrücken.

Bernstein Sour, im Shaker mit Eiswürfel
2 cl Bernstein, 3 cl stilles Wasser, 1 cl Zitronensaft, 1 cl Eiweiß / veganer Eiweißersatz.
Tipp: Garniere mit einer Zitronenzeste.



Mehr Rezepte Entdecken:
www.franzvonfein.de/rezeptbuch



Wir laden zum *Vergleichen* ein

Besuchen Sie unseren Tasting Room oder sprechen Sie uns an – wir zeigen gern, wie Genuss ohne Alkohol schmecken kann.

Franz von Fein Tasting Room
Schwanthalerstr. 141, 80339 München

Tasting Events buchen
www.franzvonfein.de/tasting-room

FRANZ
VON FEIN
ALKOHOLFREI

Aperitifs: Rubin · Bernstein
Sparkling Teas: Roségold Edition · Weißgold Edition

Handwerkliche Herstellung
Zutaten aus ökologischem Anbau



www.franzvonfein.de