

BLANC EDITION
AIRÉN CUVÉE



WARUM AIREN als Grundwein?

Die **Airén-Traube** (Ursprung Spanien) eignet sich besonders gut für entalkoholisierte Schaumweine aufgrund ihrer spezifischen Top 5 Eigenschaften & Argumente:

Top 5 Gründe für Airén als Basiswein

1. NEUTRALES AROMAPROFIL - PERFEKTE BASISPRODUKT FÜR ENTALKOHOLISIERUNG

Airén-Weine sind bekannt für ihr **mildes, neutrales Aroma**.

Das ist ein großer Vorteil bei der Entalkoholisierung, da intensive Aromen bei diesem Prozess oft verloren gehen. Ein neutraler Wein behält auch nach der Entalkoholisierung ein **harmonisches Geschmacksbild**.

2. HOHER ALKOHOLGEHALT - GUTE AUSGANGSBASIS

Die Traube liefert von Natur aus **alkoholstarke Weine**, was bedeutet, dass auch nach dem Entzug des Alkohols noch **ausreichend Struktur und Körper** im Wein verbleiben.

Das ist besonders wichtig, um einen **vollmundigen Geschmack** zu erhalten

3. HOHE ERTRÄGE UND WIRTSCHAFTLICHKEIT

Airén ist eine der **ertragreichsten Rebsorten der Welt**.

Sie wächst robust, benötigt wenig Pflege und liefert große Mengen Trauben – ideal für die **industrielle Produktion** von entalkoholisierten Schaumweinen und bietet somit **optimale Preis-Leistungsprodukte**.

4. HITZETOLERANZ UND KLIMAAPANPASSUNG

Die Rebe ist widerstandsfähig **gegen Hitze und Trockenheit**, was sie besonders geeignet für den Anbau in heißen Regionen wie Kastilien-La Mancha macht.

Diese **Klimarobustheit** sichert eine **stabile Versorgung** mit Trauben – auch unter dem Einfluss des Klimawandels

5. VIELSEITIGKEIT - AUCH FÜR SCHAUMWEIN GEEIGNET

Durch ihre **frische Säurestruktur** und das **neutrale Profil** eignet sich Airén auch hervorragend als **Grundwein für Schaumwein**. Die Traube lässt sich gut mit anderen Sorten wie Macabeo kombinieren, um **leichte, spritzige Cuvées** zu erzeugen.



SOBER LOVER

SPARKLING ALCOHOLFREE
LIFESTYLE BEVERAGES

Die **Airén-Traube** weist einen **eher geringen Säuregehalt** auf, was sie zu einer besonders geeigneten Rebsorte für die Herstellung von **entalkoholisierten Schaumweinen** macht.

1. GERINGE SÄURE - MILD UND ZUGÄNLICH

- Airén-Weine haben **von Natur aus wenig Säure**
 - Das ist ein Vorteil, weil bei der Entalkoholisierung oft auch Säure verloren geht.
Ein Wein mit bereits milder Säurestruktur bleibt dadurch **harmonisch und angenehm trinkbar**, ohne zu flach zu wirken.

2. IDEAL FÜR SCHAUMWEIN-GRUNDWEINE

- Für Schaumweine ist eine **ausgewogene Säurestruktur** wichtig – nicht zu aggressiv, aber frisch genug für Spritzigkeit.
Airén bietet hier eine **sanfte Frische**, die sich gut mit Kohlensäure ergänzt und **leicht zugängliche Schaumweine** ergibt

3. KOMPATIBEL MIT SÜßUNG

- Da Airén wenig Säure mitbringt, lässt sich der entalkoholisierte Wein **gut mit (wenig) Süßung** kombinieren, ohne dass ein unangenehmes Säure-Süße-Ungleichgewicht entsteht

4. TECHNOLOGISCH GUT KONTROLLIERBAR

- Die geringe Säure macht Airén-Weine **stabiler im pH-Wert**, was die **mikrobiologische Kontrolle** bei der Entalkoholisierung erleichtert.
Das ist besonders wichtig bei vakuumbasierter oder membranbasierter Alkoholentfernung

5. KLIMATISCH BEDINGTE SÄUREARMUT ALS VORTEIL

- In heißen Anbaugebieten wie La Mancha verlieren viele Rebsorten an Säure.
Airén ist **an diese Bedingungen angepasst** und liefert trotzdem **ausgewogene Moste**, was sie zu einer **verlässlichen Basis** für moderne alkoholfreie Produkte macht



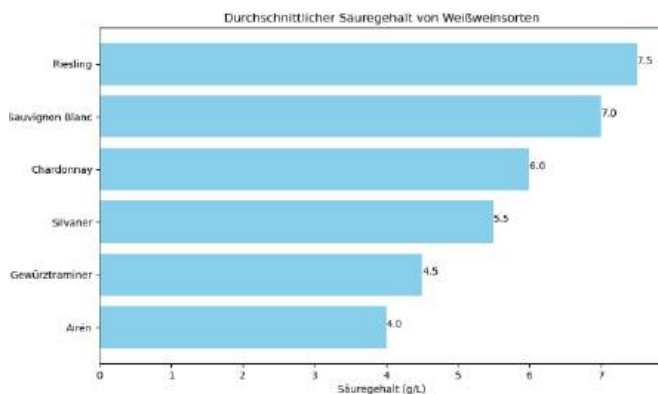
INTERPRETATION

Riesling und **Sauvignon Blanc** haben den höchsten Säuregehalt – typisch für frische, lebendige Weine.

Airén liegt am unteren Ende der Skala, was sie ideal für **milde, harmonische entalkoholisierte Weine** und **zugängliche Schaumweine** macht

FAZIT

Airén gehört zu den **säurearmen Weißweinsorten**, was sie **besonders geeignet macht für milde, harmonische entalkoholisierte Weine** und leicht zugängliche Schaumweine & **Schaumwein Cuvées**



Frank P. Spängler

CEO

+43 664 3042848

frank@oneworld-heroes.at

www.oneworld-heroes.at

OneWORLD HEROES e. U.

MÜNSTERRESIDENZ

Münsterstrasse 6 TOP 15

4813 Altmünster am Traunsee

AUSTRIA

Company registration number: 544540 w

Company register court: Wels

VAT number: ATU78463734

