

Alkoholfreie Wein-Alternative aus fermentiertem Kaffee

Artikel vom **6. August 2026**
Getränke

Die Gewinner Sektmanufaktur C.Kloss erweitert ihr Sortiment um »Sparkling Coffee«: eine kohlenensäurehaltige, alkoholfreie Wein-Alternative auf Basis von Kombucha-fermentiertem Kaffee mit trockener Stilistik und sanfter Perlage.



Die trockene, ungefilterte, alkoholfreie Wein-Alternative bietet vielschichtige Aromen (Bild: C.Kloss).

Die Gewinner Sektmanufaktur C.Kloss stellt Sekte in traditioneller Flaschengärung mit mehrjährigem Hefelager her. Ergänzend gehören Perlweine, Pét-Nats sowie alkoholfreie Alternativen auf Basis regionaler Zutaten zum Sortiment. Mit »Sparkling Coffee« beschreibt das Unternehmen ein kohlenensäurehaltiges Getränk, das auf fermentiertem Kaffee basiert und als trockene, alkoholfreie Wein-Alternative eingeordnet wird.

Fermentierter Kaffee als Basis

Die Hauptzutaten sind Kombucha-fermentierter Robusta- und Arabica-Kaffee. Für das Säurerückgrat wird ein Anteil natürlich selbstfermentierter Essig eingesetzt. Die Balance aus Säure, Bitterkeit und Süße entsteht durch das Vermischen von Kombucha-Kaffee aus unterschiedlichen Stadien des Fermentationsprozesses. Das Getränk ist ungefiltert, sanft perlend und weist einen Druck von etwa 3,5 bar auf. Verschllossen wird die 750-ml-Einweg-Glasflasche mit einem Kronkorken. Sensorisch nennt die Produktbeschreibung vielschichtige Aromen aus Kombucha-fermentiertem Kaffee, exotische Duftnoten und eine lebendige Säure. Der Geschmack wird als trocken, strukturiert und konsequent ohne alkoholische Prägung beschrieben; der Alkoholgehalt wird mit < 0,5 % vol. angegeben. Als Speisebegleitung wird das Getränk zu Gerichten mit Bitterkeit und Umami empfohlen, etwa zu gegrilltem Gemüse oder gereiftem Käse.

Hersteller aus dieser Kategorie
