

SINE
VINO



FINE TASTE
non-alcoholic



SINE VINO - Andere Wege gehen

Das Mostviertel ist meine Heimat und ein Ort, an dem Genuss eine große Rolle spielt.

Zwischen Streuobstwiesen, alten Obstgärten und traditionellen Mostbetrieben bin ich aufgewachsen. Schon als Kind habe ich bei der Ernte geholfen und früh gelernt, wie viel Arbeit und Leidenschaft in hochwertigen Zutaten stecken. Diese Begeisterung hat mich nie losgelassen.

Mein Name ist Reinhard Mösl. Seit 2005 erzeuge ich als erster österreichischer Hersteller Smoothies für den europäischen Markt. Dabei habe ich viel Erfahrung mit Früchten & der Entwicklung von Produkten gesammelt.

Mein Weg zu Sine Vino begann mit einem Artikel namens „Null Promille“. Darin wird ein Sommelier vorgestellt, der täglich neue alkoholfreie Speisebegleitungen für ein Münchner Hauslokal kreierte. Das Restaurant wurde bekannt für seine kreativen Begleitungen.

Das brachte mich zum Nachdenken: Warum gibt es kaum fertige hochwertige Alternativen in der Gastronomie? Diese Erkenntnis war der Start für Sine Vino.

Ich wollte mehr als nur ein herkömmliches alkoholfreies Getränk - eine Alternative mit Bouquet, Körper und Abgang; stilvoll serviert im Weinglas.



© Mostviertel Tourismus

Auch alkoholfrei soll man das passende Getränk zum jeweiligen Gericht genießen können – so, wie man es vom Wein kennt.

In Zusammenarbeit mit Haubenköch:innen und Sommeliers entwickelte ich fein abgestimmte Kompositionen aus Tee, Frucht, Verjus und Auszügen. So entstanden vier vielschichtige Speisebegleiter und zwei fruchtige Aperitifsorten.

Man kennt den Spruch: „Zu einem guten Essen gehört ein gutes Glas Wein.“ Mit Sine Vino lade ich dazu ein, andere Wege zu gehen. Denn wer andere Wege geht, entdeckt neue Genussmomente.

Dr. Reinhard Mösl

SINE VINO

Sine Vino RM Handels GmbH

A-3350 Haag, Stummerstraße 1

Tel.: +43 (0) 7434 / 435 62

E-Mail: office@sinevino.at

www.sinevino.at

BEEREN NANA MINZE

SENSORIK

Fruchtige Beerennote,
leichte Säure durch Verjus
mit erfrischender Minznote

EMPFEHLUNG

Gegrilltes Fleisch, Steaks,
Käse, Süßspeisen

ZUTATEN

Traubensaft rot,
Himbeersaft, Brombeersaft,
Verjus, Auszug aus Nana Minze





VERJUS WEISSER PFEFFER

SENSORIK

Blumiges Bouquet von weißem Tee
Pai Mu Tan mit leichter Süße
von Traubensaft weiß. Am Gaumen
angenehme Säure gepaart mit
würziger Schärfe von weißem Pfeffer.

EMPFEHLUNG

Fisch, Krustentiere,
asiatische Gerichte, Salatvariationen,
Ziegen- & Schafkäse

ZUTATEN

Traubensaft weiß, Verjus,
Auszug aus weißem Pfeffer,
Teeauszug aus weißem Tee Pai Mu Tan





SCHLEHE ROSA PFEFFER

SENSORIK

Vielschichtiges Bouquet mit leicht herber Note von Schlehe und Wermut.

Frische Säure und leichte Schärfe durch Verjus und rosa Pfeffer, sanfte Weichselnoten verleihen fruchtige Tiefe.

EMPFEHLUNG

Schmorgerichte,
gebratene Ente und Wildgerichte,
gereifter Käse

ZUTATEN

Schle hensaft, Traubensaft rot, Auszug aus rosa Pfeffer, Teeauszug von Hagebutte und Earl Grey, Sauerkirschensaft, Verjus





VERJUS TRAUBE ISABELLA

SENSORIK

Bouquet und Süße von Walderdbeeren durch Isabella Trauben, leichte Säure durch Verjus, harmonisch ausbalanciert

EMPFEHLUNG

Aperitif, Hart- & Weichkäse, fruchtige Desserts

ZUTATEN

Traubensaft aus Isabella Trauben, Verjus





MARILLE ROSMARIN

SENSORIK

Reife Marille, aromatisch
würzige Rosmarinnote

EMPFEHLUNG

Aperitif

ZUTATEN

Marillensaft, Traubensaft weiß,
Limette, Auszug aus Rosmarin



Aperitivo



PINK SUNRISE

SENSORIK

Saftige Birne, prickelnde Limette
mit erfrischender Mojito Minze,
leicht bittere Wermutnote

EMPFEHLUNG

Aperitif

ZUTATEN

Birnensaft, Minze, Drachenfrucht,
Limette, Auszug aus Wermut



Aperitivo



SINE VINO

Aperitivo



FINE TASTE
non-alcoholic