



Es beginnt ganz leise.

Fast unspektakulär.

Kein Paukenschlag, kein Marketinggewitter, kein lautes „Schaut her“. Und doch sorgt genau diese stille Entscheidung gerade für ordentlich Bewegung in einer Region, die eher für Geduld als für Experimente bekannt ist.

Ein Sauternes ohne Alkohol.

Allein dieser Satz reicht, um an vielen Stammtischen kurz die Gespräche stocken zu lassen. In den Bars von Bordeaux, in den Probierstuben der Gironde, bei Sommeliers, Sammlern und Liebhabern. Ein traditionsreicher Süßwein, bekannt für seine opulente Aromatik, seine Tiefe, seine fast schon meditative Süße – und dann plötzlich ohne Promille. Wie bitte?

Die Reaktion schwankt zwischen ehrlicher Neugier und leiser Empörung. Darf man das? Muss man das? Oder anders gefragt: Warum eigentlich nicht?

## Ein Ort, der selten Kompromisse macht

Sauternes.

Dieser Name steht für Nebel, Geduld und Zeit. Für Trauben, die nicht einfach gelesen, sondern erwartet werden. Für Botrytis, diese geheimnisvolle Edelfäule, die den Beeren Wasser entzieht und Aromen verdichtet. Für Winzer, die lieber ein Jahr verlieren, als Qualität preiszugeben.

Hier ist nichts hektisch.

Hier wird nicht schnell entschieden.

Und genau deshalb fällt der aktuelle Schritt so auf.

Denn ausgerechnet in diesem konservativen Umfeld hat sich ein Grand Cru Classé zu einem Experiment entschlossen. Kein kleines Gut, kein Start-up ohne Geschichte, sondern ein Haus mit Gewicht. Mit Ruf. Mit Verantwortung.

Ein Teil der Produktion – rund zehn Prozent – verlässt künftig die gewohnten Pfade. Der Wein entsteht wie immer, aus denselben Trauben, mit derselben Sorgfalt. Erst danach folgt der entscheidende Eingriff: die Entalkoholisierung.

Kein Traubensaft.

Kein aromatisiertes Getränk.



Ein großer Name, null Promille – und jede Menge Gesprächsstoff

Ein Wein, dem man den Alkohol entzieht.

Und plötzlich stellt sich eine Frage, die weit über diesen einen Jahrgang hinausgeht: Was bleibt vom Charakter eines großen Weins, wenn der Alkohol fehlt?

## Die Idee dahinter – weniger Rebellion, mehr Beobachtung

Wer nun an radikale Umbrüche denkt, liegt daneben. Die Motivation wirkt fast bodenständig. Der Konsum von Sauternes sinkt seit Jahren. Süßweine kämpfen generell um Aufmerksamkeit. Gleichzeitig wächst der Markt für alkoholfreie Alternativen. Nicht explosionsartig, aber stetig. Und vor allem: ernsthaft.

Menschen trinken bewusster.  
Nicht weniger Genuss, eher mehr Auswahl.  
Mal ein Glas mit Alkohol, mal ohne.

Genau hier setzt die Überlegung an. Wenn ein Sauternes vor allem für seine Aromatik geschätzt wird – für Honig, Aprikose, kandierte Zitrusfrüchte, Safran, manchmal einen Hauch von Wachs oder Kamille – warum sollte diese Welt nur jenen offenstehen, die Alkohol trinken?

Ist es wirklich der Alkohol, der die Seele des Weins ausmacht?  
Oder eher das Terroir, die Traube, die Arbeit im Weinberg?

Zwei Fragen, die man in Sauternes lange nicht laut gestellt hat.

## Zwischen Skepsis und Staunen

Die Reaktionen bleiben gemischt.  
Und genau das macht die Sache spannend.

Da ist der ältere Herr in der Brasserie, der den Kopf schüttelt und sagt, das fehle doch etwas. Die Wärme, die Länge, dieses Gefühl, das ein Süßwein hinterlässt. Für ihn gehört Alkohol dazu wie der Nebel im Herbst.

Daneben sitzt eine junge Frau, die vorsichtig nippt. Erst skeptisch, dann überrascht. „Man erkennt ihn wieder“, sagt sie. Nicht identisch, aber vertraut. Wie eine Melodie in einer anderen Tonart.



Ein großer Name, null Promille – und jede Menge Gesprächsstoff

Andere denken pragmatisch. Autofahren. Schwangerschaft. Medikamente. Oder einfach der Wunsch, abends noch klar im Kopf zu bleiben. Für sie öffnet sich plötzlich eine Tür, die bisher verschlossen blieb.

Und irgendwo dazwischen stehen die Winzer selbst. Stolz, aber wachsam. Offen, aber nicht naiv.

## Die Technik – präzise, aber kein Zaubertrick

Entalkoholisierung klingt schnell nach Industrie, nach Manipulation, nach Verlust. In Wahrheit handelt es sich um hochpräzise Verfahren, die gezielt den Alkohol entfernen, ohne die flüchtigen Aromastoffe zu zerstören. Vakuumdestillation, Membranfiltration – Prozesse, die wenig romantisch klingen, aber erstaunlich sensibel arbeiten.

Der Wein entsteht zuerst ganz klassisch.

Er gärt.

Er entwickelt Alkohol.

Er gewinnt Struktur.

Erst danach greift die Technik ein. Und genau darin liegt der Unterschied zu vielen alkoholfreien Getränken auf Weinbasis. Hier startet nichts bei null. Hier wird reduziert, nicht simuliert.

Natürlich verändert sich etwas. Wer etwas anderes behauptet, macht sich etwas vor. Alkohol trägt Textur, Länge, Mundgefühl. Aber er ist nicht alleiniger Träger von Identität.

Und genau das möchte dieses Projekt zeigen.

## Tradition und Wandel – kein Widerspruch

In Gesprächen mit Verantwortlichen fällt ein Satz immer wieder: Es handle sich nicht um eine Abkehr, sondern um eine Erweiterung. Nicht Ersatz, sondern Ergänzung. Niemand will den klassischen Sauternes verdrängen. Im Gegenteil. Er bleibt das Herzstück.

Der alkoholfreie Sauternes steht daneben.

Nicht davor.

Nicht darüber.



Vielleicht wie ein Seitenarm eines Flusses, der denselben Ursprung hat, aber anders fließt.

Diese Haltung wirkt beruhigend. Sie nimmt der Debatte die Schärfe. Und sie passt erstaunlich gut zu einer Region, die zwar langsam, aber nicht blind durch die Zeit geht.

## Ein Geschmack, der Diskussionen auslöst

Und wie schmeckt er nun?

Die ersten Beschreibungen ähneln sich. Intensive Nase. Deutlich süß, aber nicht klebrig. Honig, reife Birne, kandierte Orange. Die Säure hält alles zusammen. Am Gaumen fehlt etwas Wärme, ja. Aber dafür wirkt der Wein leichter, direkter, fast klarer.

Manche vermissen die Tiefe.

Andere schätzen genau diese neue Zugänglichkeit.

Ein Sommelier formulierte es so: „Es ist kein Ersatz für einen großen Sauternes nach dem Dessert. Aber es ist ein neuer Moment.“ Einer für den Aperitif, für mittags, für Menschen, die sonst verzichten müssten.

Und ist das nicht auch ein Wert?

## Ein Spiegel gesellschaftlicher Veränderungen

Man kann dieses Projekt nicht losgelöst vom Zeitgeist betrachten. Alkohol verliert seinen Automatismus. Er gehört nicht mehr selbstverständlich dazu. Nicht aus Moral, sondern aus Wahlfreiheit.

Die Weinwelt reagiert darauf oft zögerlich. Verständlich. Wein lebt von Geschichte, von Ritualen, von Weitergabe. Aber sie lebt auch davon, relevant zu bleiben.

Vielleicht zeigt dieses Experiment genau das: Tradition bedeutet nicht Stillstand. Sondern die Fähigkeit, das Eigene so gut zu kennen, dass man Neues zulassen kann, ohne sich zu verlieren.

Oder, um es weniger feierlich zu sagen: Man muss nicht alles mitmachen, aber man sollte wissen, warum man etwas ablehnt.



Ein großer Name, null Promille – und jede Menge Gesprächsstoff

## Ein leiser Anfang mit offener Zukunft

Der alkoholfreie Sauternes kommt im Februar 2026 auf den Markt. Preislich kein Schnäppchen, aber bewusst positioniert. Kein Massenprodukt, kein Discounterartikel. Sondern ein Statement.

Die Verkaufszahlen werden zeigen, wie groß das Interesse wirklich ist. Aber selbst wenn die Mengen überschaubar bleiben, hat dieses Projekt bereits jetzt etwas erreicht: Es zwingt zum Nachdenken.

Was macht einen großen Wein aus?  
Und für wen entsteht er eigentlich?

Zwei Fragen, die man an einem Sonntag wunderbar mit einem Glas in der Hand diskutieren kann. Mit oder ohne Alkohol – das entscheidet dann jeder selbst.

Ein Artikel von M. Legrand