

Arensbak Effervescent, Arensbak, Danmark

Arensbak

Arensbak er et dansk projekt med base i København, der udfordrer grænserne mellem vin, te og gastronomi. Her arbejdes med fermenteret te - kombucha - som udgangspunkt for drikkevarer med struktur, kompleksitet og dybde. Arensbak kombinerer præcision med kreativitet og har etableret sig som en af frontløberne indenfor alkoholfri gastronomi.

Danmark

Danmark er måske ikke kendt for vinproduktion, men Arensbak trækker på den nordiske smagspalette og det kølige klima i sin tilgang. Der bruges økologiske råvarer og teknikker hentet fra både vinfremstilling og fermenteringstraditioner - alt sammen med et klart fokus på elegance og balance.

Vinen

Arensbak Effervescent er en alkoholfri proxy-wine, lavet på fermenteret Wuniuzao Longjing-te med infusion af stikkelsbær, fersken og citrongræs, afsluttet med elegant egefinish. Udtrykket er let, præcist og samtidig intenst - en kombination af friskhed og kompleksitet, som gør den velegnet til både aperitif og madmatch.

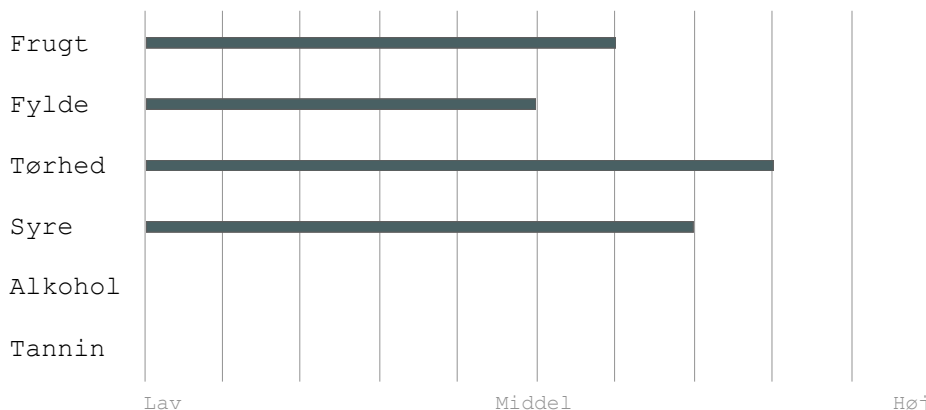
Primære aromaer: Stikkelsbær, fersken, citrongræs, grøn te, blomster, frisk eg og græs.

Mad forslag: Prøv til kammuslinger med citrus og urter.

Servering: Serveres ved cirka 8° i universalglas. Drikkes ungt.



Smagsprofil



Mousserende
alkoholfri



NV



Danmark



Grøn te
Stikkelsbær
Pære
Fersken
Citrongræs