

Arensbak Red, 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 Red fremstilles på en base af sort Shu Puerh-te, der giver mørke, jordede undertoner og struktur. I anden fermentering tilsættes aroniabær, solbær, sure kirsebær, svampe, enebær og lakridsrod. Afslutningsvis lagres drikken kort med eg, som tilføjer tannin og balance. Udtrykket er tørt og komplekst, med tydelige mørke bær, umami og krydderi.

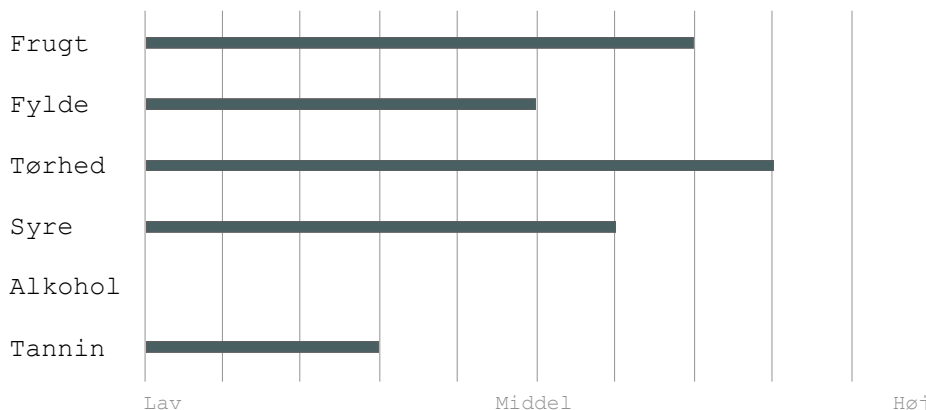
Primære aromaer: Aroniabær, solbær, kirsebær, svampe, enebær, lakrids og eg.

Mad forslag: Prøv til rødbedetatar med kapers og sprødt rugbrød.

Servering: Serveres ved cirka 14° i universalglas. Drikkes ungt.



Smagsprofil



Alkoholfri
rødvin



NV



Danmark



Aroniabær
Solbær
Sure kirsebær
Svampe
Enebær
Lakridsrod