

Arensbak Rosé, 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 Rosé laves på en base af grøn te og kombucha, som i anden fermentering infuseres med hindbær, hyldebær og hibiscus. En diskret note af pink peber og en kort afslutning på eg giver struktur og krydderi. Det er en vinøs og kompleks rosé uden alkohol - tør, frugtig og med florale overtoner. Boblerne er fine og vedholdende, og udtrykket balancerer mellem det lette og det seriøse.

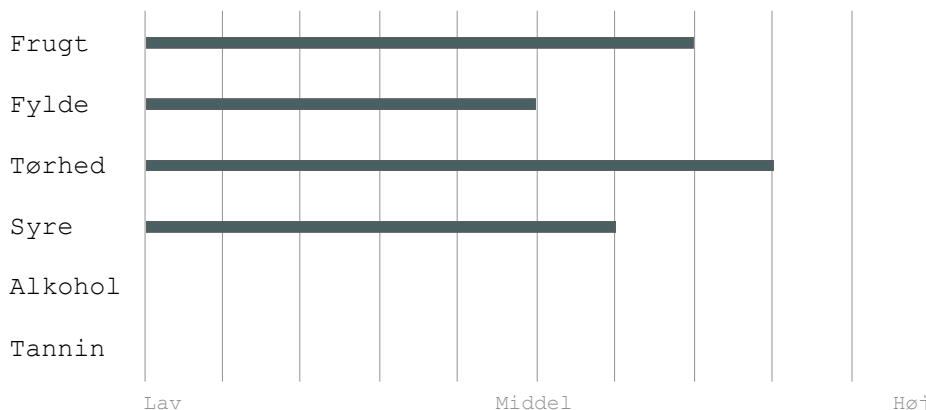
Primære aromaer: Hindbær, hyldebær, hibiscus, pink peber, grøn te og let eg.

Mad forslag: Prøv til salat med gedeost og bagte rødbeder.

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



Smagsprofil



Mousserende
alkoholfri



NV



Danmark



Grøn te
Hindbær
Hyldebær
Hibiscus
Pink peber