

Arensbak White, 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 White er baseret på oolong-te og fermenteres som kombucha. I anden fermentering tilsættes kvædepuré, melon, citron-timian og morgenfrue. En kort lagring med eg tilføjer struktur og en anelse tannin. Udtrykket er floralt og let krydret med god fylde, tør finish og en diskret bitterhed i afslutningen.

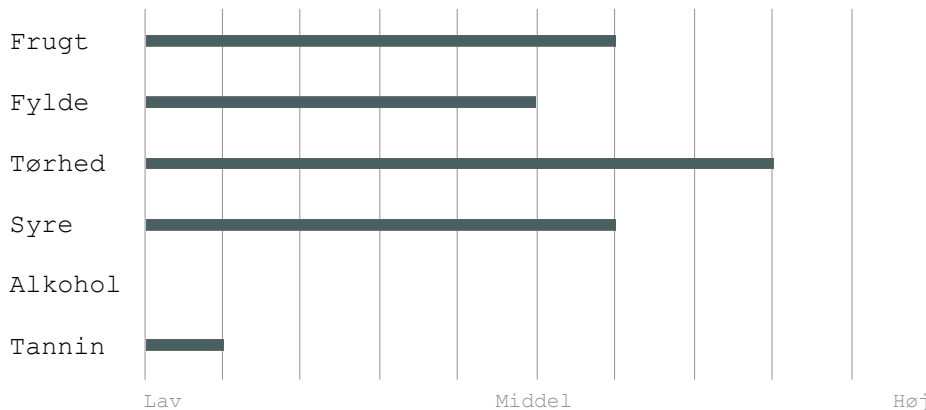
Primære aromaer: Kvæde, melon, citron-timian, morgenfrue og eg.

Mad forslag: Prøv til pasta med muslinger og citron.

Servering: Serveres ved cirka 10° i universalglas. Drikkes ungt.



Smagsprofil



Alkoholfri
hvidvin



NV



Danmark



Te
Kvæde
Melon
Citron-timian
Morgenfrue