

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.

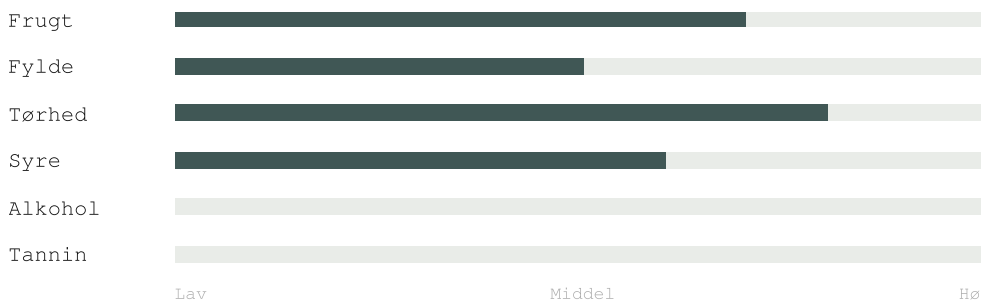
Primære aromaer: Hindbær, hyldebær, hibiscus, pink peber, grøn te og let eg.

Madforslag: Prøv til salat med gedeost og bagte rødbeder.

Servering: Serveres ved cirka 8° i Universalglas.
Drikkes bedst inden 2029.



Smagsprofil



NV



Alkoholfri
mousserende



Grøn te,
Kombucha



Danmark