Arensbak Rosé

Arensbak

Arensbak

Arensbak er en københavnsk producent af alkoholfrie wine proxies, grundlagt af Christian Arensbak i 2020. I stedet for at fjerne alkohol fra færdig vin bygger teamet drikkene op fra bunden med udvalgt te, kombuchafermentering og hele botaniske råvarer. Teen giver tannin og struktur, mens to fermenteringer skaber syre og dybde. Målet er ikke at kopiere bestemte vintyper, men at lave tørre, vinøse drikke, der fungerer ved middagsbordet.

Danmark

Danmark er et ungt, køligt vinland i Nordeuropa, hvor havet, de lange sommerdage og en forholdsvis kort modningssæson sætter rammen. Vinmarkerne ligger spredt i Jylland og på øerne, og lokale forskelle i læ, hældning, jordbund og nærhed til vand har stor betydning. Tidligt modnende og ofte sygdomsresistente sorter som Solaris og Rondo står centralt, og hvidvin, rosé og mousserende vin fylder meget, selv om der også laves rødvin. Jylland, Fyn, Sjælland og Bornholm er beskyttede geografiske betegnelser (BGB), mens Dons ved Kolding er en beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB) for mousserende kvalitetsvin. Danmark rummer desuden fermenterede alternativer til vin baseret på andre råvarer end druer; de følger ikke de samme vinregler.

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.

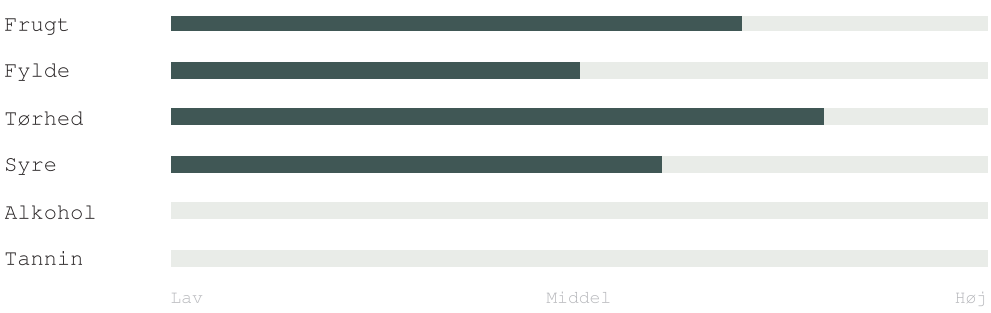


Primære aromaer: Hindbær, hyldebær, hibiscus, pink peber, grøn te og let eg.

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

Tlf.: 4261 2212 // kontakt@mundskaenken.dk // www.mundskaenken.dk