

Acala Sparkling Tea White Wine Style | Vegan

Proefnotitie: De geur begint met hazelnoot en amandel, gevolgd door een zachte mix van citroengras en vlierbloesem, en eindigt met een vleugje eik. Het is rijk maar toch verfrissend, met een lange en complexe afdronk.

Specificaties:

Producent Acala
Land van herkomst Litouwen
Sluiting Champagnekurk
Categorie Alcoholvrij
Alcoholpercentage 0%

Smaakprofiel: Rijk, hazelnoten, citroengras

Vinificatie: Het proces begint met een meesterlijke mix van twee theesoorten, die boven open vuur wordt gezet. Vervolgens ondergaat de thee een fermentatieproces van 4-6 maanden in roestvrijstalen tanks, eikenhouten vaten en glazen potten. Daarna worden thee, kruiden en bloemen gebrouwen. De rijpe gefermenteerde thee wordt gemengd met vers gezette thee, waarna de fijne mousse wordt toegevoegd voordat de thee wordt gebotteld. De gebottelde mousserende thee rijpt verder in een donkere, koele kelder.

Wijn & spijs: Romige champignon gerechten, lichte curry's, witte vis en gevogelte.

Achtergrondinformatie: De witte wijnstijl van ACALA wordt gecreëerd door een meesterlijke mix van twee theesoorten, wat resulteert in een complex geheel van aroma's en smaken. Net als de witte wijnen uit de Bourgogne-regio, dankt deze mousserende thee zijn uitzonderlijke eigenschappen aan het gebruik van bloemige hennepthee en groene thee afkomstig uit de beroemde Yunnan-provincie in China.

Alle sparkling tea's van Acala zijn zorgvuldig gemaakt met alleen de beste natuurlijke ingrediënten en is vrij van kunstmatige smaakstoffen, kleuren en conserveringsmiddelen. Het is het perfecte niet-alcoholische alternatief voor wijn- en cocktailliefhebbers die willen genieten van een verfrissend drankje met een vleugje verfijning en elegantie. Of u nu op zichzelf geniet of in combinatie met uw favoriete maaltijd.

Oprichter van Acala is topsommelier Martyna 'emavi'ius. Hij heeft een 20-jarige loopbaan achter de rug in de fijne wijn- en champagne-industrie in Londen. Hij is een zeer ervaren sommelier met een Wine & Spirit Education Trust Diploma, een champagnejurylid bij de Decanter World Wine Awards en meermalig finalist aan de Champagne Academy.

Martyna was als sommelier jarenlang op zoek naar het perfecte alcoholvrije alternatief op Champagne en met zijn achtergronden kwam hij uiteindelijk tot het idee om thee te gaan fermenteren. Het eindresultaat mag er zijn!

