

Acala Sparkling Tea Rosé Wine Style | Vegan

Proefnotitie: De geur is als een wandeling door een prachtige tuin met hints van zoete witte perziken. Wanneer je een slok neemt, heeft het een mooie structuur met een smaak van framboos en pittige rabarber.

Specificaties:

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

Smaakprofiel: Delicaat, witte perziken, framboos

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: Lichte salades, gegrilde tonijnsteak, fruit en ook een uitstekend aperitief.

Achtergrondinformatie: Deze mousserende thee is een verfrissende en unieke variant op de populaire Provence-stijl roséwijn. Gemaakt van een mix van kruidentheeën, heeft het een delicaat bloemig en kersenachtig smaakprofiel, met een bruisende sprankeling vergelijkbaar met mousserende wijn. Bovendien is het laag in suiker, laag in calorieën en cafeïnevrij, waardoor het een perfecte keuze is voor een verfrissend en gezonder drankje.

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!

