

Acala Sparkling Tea Spritz Style | Vegan

Proefnotitie: Bloedsinaasappel, grapefruitenschil, rode bessen en delicate kruiden mengen perfect in deze Spritz-cocktailstijl. Het resultaat is een verfrissend en goed uitgebalanceerd drankje dat perfect is voor elke gelegenheid.

Specificaties:

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

Smaakprofiel: Spritz style, bloedsinaasappel, grapefruit

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: Een uitstekend aperitief.

Achtergrondinformatie: Dit zomerse drankje straalt een verfrissende en zonnige sfeer uit dankzij de talloze kleine bubbels. De combinatie van verschillende kruidentheeën en sinaasappelsap uit Sevilla resulteert in een perfecte mix van bittere en frisse smaken. Om het nog unieker te maken, heeft de fles een exclusief etiket ontworpen door de getalenteerde kunstenaar GIA RAM. Het etiket toont een hedendaags en opvallend kunstwerk met de titel "She is Magical", geïnspireerd door een beroemde actrice die de kunstenaar zag tijdens het joggen in Griffith Park, Los Angeles.

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!

