

Acala Sparkling Tea Mimosa Style | Vegan

Proefnotitie: Het verfrissende aroma van citrus en abrikoos doordringt de uitgesproken sinaasappelsmaken, die je steeds meer doen verlangen om ervan te genieten

Specificaties:

Producent Acala
Land van herkomst Litouwen
Sluiting Kroonkurk
Alcoholpercentage 0%

Smaakprofiel: Mimosa style, citrus, verfrissend

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: Ontbijt, brunch, avocado salade, gerookte zalm.

Achtergrondinformatie: Een mousserende thee in de stijl van een Mimosa-cocktail met een heldere smaak en verfrissend aroma – een onmisbare metgezel voor zonnige dagen en gezellige bijeenkomsten. Dit cocktailklassieker herleeft nu in een citrusachtige en verfrissende mousserende thee, met het kunstwerk "All for Love" van kunstenaar GIA RAM.

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!

