

Acala Sparkling Tea Red Wine Style | Vegan

Proefnotitie: De geur begint met een uitnodigend aroma van gemengde bosbessen, gevolgd door een zachte mix van aardse en houtachtige tonen. In de mond onthult zich een fluweelzacht en fruitig palet met rijke tannines, wat zorgt voor een gebalanceerde afdronk.

Specificaties:

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

Smaakprofiel: Bosbessen, aardse tonen, fluweelzachte tannines.

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: Geitenkaas, eend, octopus of cheesecake met bosbessen.

Achtergrondinformatie: Deze mousserende thee is een verfijnd alternatief voor medium-bodied rode wijnen zoals Pinot Noir. De complexe smaakstructuur wordt gecreëerd door een zorgvuldige blend van natuurlijke bessen (waaronder bosbes, zwarte bes en aroniabes) en theeën zoals pu-erh, hibiscus, fireweed en assam. De gebruikte pu-erh thee is afkomstig uit de gerenommeerde Yunnan-regio in China. Door een langdurig fermentatieproces en een nauwkeurige moussering ontstaat een rijk en gastronomisch profiel.

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!

