

Schaumwein- alternativen - Sparkling Tea, Kombucha & Co

94 Punkte

1. Platz

Embrizzo Traubenkombucha mit Zitronenmelisse & Holunderblüten

Graf Hardegg, Seefeld-Kadolz 22

Zart eingetrübtes Goldgelb im Erscheinungsbild. In die Nase kommen Eindrücke wie Salbei, Honig oder auch Orangenminze. Vollmundig und mit feinem, beinahe mineralischen Grund-Ton. Zitruszesten und erneut kräutrige Würze sorgen für komplexe Erfrischung. **grafhardegg.at, € 16,90**

93 Punkte

2. Platz ex aequo

Embrizzo Traubenkombucha mit Hibiskus & Hagebutte

Graf Hardegg, Seefeld-Kadolz 23

Mit hellem Karminrot im Glas zeigt sich ein ungewöhnlicher Duft – teeherb, mit getrockneter Rose und Hagebutte – verbunden. Kühl und mit Schnittkräuterwürze (Minze, Kerbel) erfrischt das fermentierte Getränk den Gaumen. Feine Säure hebt den Trinkfluss. **grafhardegg.at, € 16,90**

2. Platz ex aequo

Pétillant Naturel Anti Bergamot

Konanna, Wien 24

Hellgelb, leichte Trübung und Fermentationsduft wie bei Sauerbier, aus dem sich allmählich Apfelessig und ein Kräutermix (Schafgarbe, Zitronenmelisse) sowie Zitruszesten zeigen. Fein austariert, mit Schalen-»Bitterl« und Grapefruit im »Pale Ale«-Style. **konanna.at, € 17,90**

2. Platz ex aequo

Wild Strawberry Sparkling

Saveur Drinks, Villingen 25

Kaminrote Farbe, die den Duft nach Wald-erdbeere vorweg nimmt. Ein Hauch Minze ergänzt diese Fruchtigkeit. Eine leichte Bitternote ergänzt den ausgeprägten Beeren-Charakter. Die eher kühle Anmutung befördert ebenso wie die Kohlensäure den Trinkfluss. **weinco.at, € 21,99**