



# EMBRIZZO

## Bio Sparkling Tea

### Ingwer

Kombucha-fermentierter Bio-Sparkling Tea  
mit entalkoholisierendem Wein und Kräutern

EMBRIZZO Bio-Sparkling Tea zeichnet sich durch seine harmonisch abgestimmte Fülle an Aromen aus. Dazu gehören bei der Sorte „Ingwer“ nicht nur Ingwer, sondern auch viele andere Bio-Zutaten. Unter anderem: Holunderblüten, Zitronenmelisse, Zitronengras, Lavendel, Anis ... und hochwertiger Weißtee. Ausdruck und Struktur werden dabei durch den entalkoholisierten Bio-Wein unterstützt. Die fein prickelnde Kohlensäure regt den Geschmackssinn zusätzlich an, sodass die enthaltenen Aromen intensiver wahrgenommen werden – das gesamte Geschmackserlebnis wird als besonders frisch bzw. erfrischend wahrgenommen. Zusammen mit den ausgewählten Bio-Kräutern und der Kombucha-Fermentation entsteht ein sehr trinkfreudiger, anregender Softdrink. Als Aperitif, raffinierter Speisenbegleiter oder einfach solo für zwischendurch.

Das Geheimnis unserer Rezeptur:  
kein Alkohol, minimal Zucker, aber viel, viel Geschmack ;)

**Hintergrundinfo aus unserer Produktion:** Unser Tee wird im eigenen Teekocher mit getrockneten Bioblättern und Bio-Blüten direkt aufgebraut, um ein Maximum an Aromen, Finesse und Eleganz zu extrahieren. Nach schonender, kurzer Erhitzung wird er naturtrüb abgefüllt. Abgerundet werden die Aromen durch die Kombuchafermentation mit Hefen und Bakterien (Scoby).

**Geschichte:** Der Ursprung des Sparkling Tea wird dem preisgekrönten Sommelier Jacob Kocemba aus einem dänischen Top-Restaurant zugeschrieben. Er soll im Jahr 2010 das Getränk aus einer Mischung von hochwertigen Teesorten als alkoholfreie Alternative zu Wein entwickelt haben. Diese Kombination aus skandinavischer Innovation und asiatischer Teekultur hat dazu geführt, dass Sparkling Tea heute als hochwertiger alkoholfreier Aperitif und Speisenbegleiter gilt ...

**Restzucker:** 3,4 g/100ml  
**Empfohlene Trinktemperatur:** 10–12°C  
**Trinkreife:** ab sofort

.....

Unser Weingut ist Teil des namhaften Guts Hardegg im nördlichen Weinviertel. Lebendige Böden, Biodiversität und Artenvielfalt haben hier seit jeher einen hohen betrieblichen und kulturellen Stellenwert. Sie spiegeln sich in der Qualität & Vielfalt unserer Produkte wider. Unser Motto: *Gelebte Artenvielfalt.*





# EMBRIZZO

## Bio Sparkling Tea Rosenfrüchte

Kombucha-fermentierter Bio-Sparkling Tea  
mit entalkoholisiertem Wein und Kräutern

EMBRIZZO Bio-Sparkling Tea zeichnet sich durch seine harmonisch abgestimmte Fülle an Aromen aus. Dazu gehören bei der Sorte „Rosenfrüchte“ nicht nur Hibiskus, sondern auch viele andere Bio-Zutaten. Unter anderem: Kamille, Brennnessel, Lavendel, Blau Malve, Holunderblüten, Zitronengras, Holunderblüten, Zitronengras ... und hochwertiger Grüntee. Ausdruck und Struktur werden dabei durch den entalkoholisierten Bio-Wein unterstützt. Die fein prickelnde Kohlensäure regt den Geschmackssinn zusätzlich an, sodass die enthaltenen Aromen intensiver wahrgenommen werden – das gesamte Geschmackserlebnis wird als besonders frisch bzw. erfrischend wahrgenommen. Zusammen mit den ausgewählten Bio-Kräutern und der Kombucha-Fermentation entsteht ein sehr trinkfreudiger, anregender Softdrink. Als Aperitif, raffinierter Speisenbegleiter oder einfach solo für zwischendurch.

Das Geheimnis unserer Rezeptur:  
kein Alkohol, minimal Zucker, aber viel, viel Geschmack ;)

**Hintergrundinfo Produktion:** Unser Tee wird im eigenen Teekoher mit getrockneten Bioblättern und Bio-Blüten direkt aufgebrüht, um ein Maximum an Aromen, Finesse und Eleganz zu extrahieren. Nach schonender, kurzer Erhitzung wird er naturtrüb abgefüllt. Abgerundet werden die Aromen durch die Kombuchafermentation mit Hefen und Bakterien (Scoby).

**Geschichte:** Der Ursprung des Sparkling Tea wird dem preisgekrönten Sommelier Jacob Kocemba aus einem dänischen Top-Restaurant zugeschrieben. Er soll im Jahr 2010 das Getränk aus einer Mischung von hochwertigen Teesorten als alkoholfreie Alternative zu Wein entwickelt haben. Diese Kombination aus skandinavischer Innovation und asiatischer Teekultur hat dazu geführt, dass Sparkling Tea heute als hochwertiger alkoholfreier Aperitif und Speisenbegleiter gilt.

**Restzucker:** 3,4 g/100ml  
**Empfohlene Trinktemperatur:** 10–12°C  
**Trinkreife:** ab sofort

.....

Unser Weingut ist Teil des namhaften Guts Hardegg im nördlichen Weinviertel. Lebendige Böden, Biodiversität und Artenvielfalt haben hier seit jeher einen hohen betrieblichen und kulturellen Stellenwert. Sie spiegeln sich in der Qualität & Vielfalt unserer Produkte wider. Unser Motto: *Gelebte Artenvielfalt.*

