



EMBRIZZO

Traubenkombucha mit Hibiskus & Hagebutte Trocken



Unser rosafarbener Traubenkombucha eignet sich mit seiner eleganten Aromenvielfalt, seinem trockenen und leicht-moussierenden Charakter besonders als Aperitif, Cocktailpartner und als Speisenbegleiter vor allem zu Gemüse, Fisch und Geflügel. Er passt auch hervorragend zur Brennesselsuppe.

Die Grundlage für dieses Getränk stellen die Trauben aus den gutseigenen Bioweingärten dar: Grüner Veltliner, Merlot und Zweigelt. Es war allerdings eine Neukreation notwendig, um daraus ein schmackhaftes und trockenes Getränk zu fermentieren. Als Reduktionsmittel des hohen Zuckeranteils in den Trauben wird der Umweg über die alkoholische Gärung mit anschließender Entalkoholisierung des Weins genommen. Der entalkoholierte Wein stellt somit gemeinsam mit Traubensaft die Ausgangsbasis für die darauffolgende Kombucha-Fermentation dar.

Das Aromaspektrum des natürlichen Kombucha-Prozesses wird mit Holunderblüten, Brennessel, Schafgarbe, Zitronenmelisse, Ringelblume, Malve, Hagebutte und Hibiskus erweitert, zusätzlich wird noch mit Mühlviertler Hopfen abgerundet. Damit die entstandenen feinen und frischen Kombucha-Kräuter-Hopfen-Aromen bestmöglich erhalten bleiben, wird das Getränk ohne künstliche Konservierungsstoffe oder Erhitzung haltbar gemacht und mit natürlicher Trübung abgefüllt.

Zutaten: entalkoholisierter Wein (Trauben, Antioxidationsmittel: **Schwefeldioxid**), Traubensaft, Kombuchakultur, Hopfen, Hibiskus, Hagebutte, Holunderblüten, Zitronenmelisse, Kamille, Brennessel, Ringelblume, Blaue Malve, Schafgarbe, Kohlensäure; Konservierungsstoff: Glykopolide

Empfohlene Trinktemperatur: 10–12°C

Trinkreife: 2024–2025

.....

Maximilian Hardegg: "Ich freue mich sehr über diese wirklich gelungene Weinalternative, die wir nach der bei uns auf Gut Hardegg häufigen Vogelart Goldammer mit dem lateinischen Namen 'Emberiza citrinella' benannt haben."

Unser Weingut ist Teil des namhaften Gut 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.*