



EMBRIZZO

Traubenkombucha mit Hibiskus & Hagebutte

TROCKEN



Unser leicht prickelnder und erfrischender Traubenkombucha eignet sich mit seiner eleganten Aromenvielfalt und seinem trockenen Charakter besonders gut als Aperitif, Cocktailpartner und als Speisenbegleiter – vor allem zu Gemüse, Fisch und Geflügel. Er passt auch hervorragend zu kräftigen Gemüsesuppen und stark gewürzten Gerichten. Auch alleine genossen ist der Embrizzo eine belebende Alternative zu Alkohol.

Die Grundlage für dieses Getränk stellen die Trauben aus den gutseigenen Bioweingärten dar: Grüner Veltliner, Merlot und Zweigelt. Eine Neukreation war erforderlich, um aus ihrem Saft ein schmackhaftes und trockenes Getränk zu fermentieren. Zunächst wurde der Most zu Wein vergoren, um den hohen Zuckergehalt der Trauben zu reduzieren, und anschließend entalkoholisiert. Der alkoholfreie Wein wurde im nächsten Schritt wieder mit Traubensaft angereichert, damit die Kombucha-Fermentation stattfinden konnte.

Das Aromaspektrum aus dem natürlichen Kombucha-Prozess wird durch die Zugabe von Hibiskus und Hagebutte, Brennnessel, Schafgarbe, Ringelblume, Malve, Holunderblüten, Zitronenmelisse erweitert und mit Mühlviertler Hopfen abgerundet. Um die feinen und frischen Aromen von Kombucha, Kräutern, und Hopfen bestmöglich zu bewahren, wird das Getränk ohne künstliche Konservierungsstoffe oder Erhitzung haltbar gemacht und mit natürlicher Trübung abgefüllt.

Restzucker: 0 g/100ml
Empfohlene Trinktemperatur: 10–12°C
Trinkreife: 2025–2027

.....
94 Punkte / Falstaff ALKOHOLFREI TROPHY 2025
Klaus Egle / Wein der Woche „...wie ein feiner Burgunder“
.....

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 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

Grape kombucha with hibiscus & rose hips

DRY

With its elegant complexity of flavors and its dry character, our lightly sparkling refreshing grape kombucha is particularly well suited as an aperitif, in mocktails, and for pairing with food—especially vegetables, fish, and poultry. It also goes outstandingly well with hearty vegetable soups and strongly spiced dishes. Even enjoyed on its own, Embrizzo is an invigorating alternative to alcohol.

The basis for this drink is the Grüner Veltliner, Merlot, and Zweigelt grapes from the estate's own organic vineyards. A reinvention was needed to transform their juice into this tasty dry drink. The must is first fermented into wine to reduce the high sugar content of the grapes, and then dealcoholized. In the next step, the non-alcoholic wine is enriched with more grape juice to support the kombucha fermentation.

The flavor spectrum resulting from the natural kombucha process is enhanced by the addition of hibiscus and rose hips, nettles, yarrow, calendula, mallow, elderflowers and lemon balm, and rounded off with local Mühlviertel hops. In order to best preserve the delicate fresh flavors of the kombucha, herbs and hops, this drink is made shelf-stable without artificial preservatives or heating, and is bottled with its natural turbidity.

Residual sugar: 0 g/100ml

Recommended serving temperature: 10–12°C

Maturity: 2025–2027

.....
EMBRIZZO grape kombucha – the premium fermented kombucha-grape drink with herbs and flowers, based on dealcoholized wine.

.....
94 points / Falstaff ALCOHOL-FREE TROPHY 2025
Klaus Egle / Wine of the Week “...like a fine Burgundy.”
.....

Maximilian Hardegg: “I am delighted with this truly successful wine alternative, which we have named after the yellowhammer, a bird species with the Latin name *Emberiza citronella*, frequently found on our Gut Hardegg estate.”

Our winery is part of the renowned Hardegg estate in the northern Weinviertel region of Austria. Living soil, biodiversity, and species variety have always been of great operational and cultural importance here. They are reflected in the quality and diversity of our products. Our motto: *Living biodiversity*.

