



EMBRIZZO

Traubenkombucha mit Zitronenmelisse & Holunder



Dieser Traubenkombucha zeigt sich von einer vollmundigeren Seite – mit sanfter Perlage, fruchtigem Schmelz und herrlich süffigem Trinkfluss. Er überzeugt mit harmonischer Fülle und dezenter Restsüße – ein idealer Begleiter zu würzigen Speisen, reifem Käse, Gemüsegerichten oder asiatischer Küche. Auch solo genossen entfaltet er seine ganze Tiefe und ist eine köstliche alkoholfreie Alternative mit Charakter.

Die Grundlage für dieses Getränk stellen die Grüner-Veltliner-Trauben aus den gutseigenen Bioweingärten dar. Auch hier kam die Embrizzo-Neukreation zum Einsatz, um aus ihrem Saft ein schmackhaftes animierendes 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 Zitronenmelisse, Holunderblüten, Hopfen, Zitronengras, Lavendel, Kamille, Orangenminze, Anis und Schafgarbe 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: 1,9 g/100ml

Empfohlene Trinktemperatur: 10–12°C

Trinkreife: 2025–2027

.....
EMBRIZZO Traubenkombucha – das kombucha-fermentierte
Premium-Traubengetränk mit Kräutern und Blüten auf Basis von
entalkoholisiertem Wein.
.....

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 lemon balm & elderflowers



This grape kombucha displays its full-bodied side with gentle perlage, a fruity smoothness, and a wonderfully palatable drinkability. It impresses with its harmonious fullness and subtle residual sweetness - an ideal pairing with spicy fare, mature cheese, vegetable dishes or Asian cuisine. It also reveals its full depth when enjoyed on its own as a delicious non-alcoholic alternative with real character.

Grüner Veltliner grapes from the estate's own organic vineyards form the basis of this drink. Employed here in our new Embrizzo creation, their juice is transformed into a tasty, invigorating 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 lemon balm, elderflowers, lemongrass, lavender, chamomile, orange mint, anise and yarrow, 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: 1.9 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.
.....

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.*