



EMBRIZZO

Bio-Sparkling-Tea Weißer Tee & Ingwer

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

EMBRIZZO Bio-Sparkling-Tea zeichnet sich durch harmonisch abgestimmte Fülle an Aromen und animierendes Prickeln aus. Seine Basis ist hochwertiger Weißer Tee, unterlegt von Ingwernoten und abgerundet durch Nuancen von Holunderblüten, Zitronenmelisse, Zitronengras, Lavendel und Anis.

Ausdruck und Struktur erhält das erfrischende Getränk durch die feine Balance von entalkoholisiertem Bio-Wein, belebender Kohlensäure und sorgfältig ausgewählten Kräutern. Die natürliche Gärung mit Kombucha bringt zusätzlich Tiefe und Spannung. So entsteht ein vielschichtiges und animierendes Getränk – ideal als Aperitif, feiner Speisenbegleiter oder einfach pur zu genießen.

Das Geheimnis unserer Rezeptur: Inspiration aus der Natur, sorgfältig ausgewählte Zutaten und echter Geschmack.

Produktion:

Der Tee wird im Teekocher – für ein Maximum an Aromen, Finesse und Eleganz – aus getrockneten Weißteeblättern, Kräutern, Hopfen und Blüten aufgebrüht. Im Anschluss kommen entalkoholisierter Wein und Traubensaft hinzu. Die abgekühlte Mischung wird mit Traubenmost und Scoby (Hefen und Bakterien) für die Kombucha-Fermentation versetzt. Nach einer schonenden kurzen Erhitzung wird der Bio-Sparkling-Tea mit Kohlensäure versetzt und naturtrüb abgefüllt.

Restzucker: 3,4 g/100ml

Empfohlene Trinktemperatur: 10–12°C

Trinkreife: ab sofort bis Ende 2027



.....

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.“

Das 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 aller Produkte wider. Das Motto des Hauses: *Gelebte Artenvielfalt*.