



## Arensbak Red Non-Alcoholic

**Producent:** ARENSBAK  
**Område:** Danmark  
**Land:** Danmark  
**Alkohol:** 0,5

Arensbak Red er baseret på den kinesiske te Yunnan, som giver vinøse noter, vi kan genkende fra vinens verden.

Arensbak er en serie af ikke-alkoholiske drikke, som tilbyder et glimrende alternativ til vin.

Deres produkter er fermenteret te, Kombucha.

Kombucha har været fremstillet i flere end 2000 år og blev førhen kaldt "livseliksir" i Kina, hvor den er opfundet.

Det er Kombucha-svampen, der starter en gæringsproces i teen - denne svamp omdanner sukker til kuldioxid og 0,5% alkohol.

Når produkter har 0,5% alkohol og derunder klassificeres de om ikke-alkoholiske.

Arensbak Red er lagret med egetræsflis, hvilket bidrager med en mere kompleks aromaprofil samt tilføjelsen af tanniner, der sørger for at skabe en god balance og struktur i drikken.

### **Vinbeskrivelse:**

Reds aromaprofil byder på noter af skovbund, svampe, skovjordbær, lakrids og vanilje. Afstemt syre og fintmaskede tanniner.

### **Beskrivelse af producenten**

I 2020 fik søskendeparret Vibeke og Christian Arensbak idéen til ARENSBAK Gourmetdrikke. Søskendeparret allierede sig dengang med Emilie og Bram, sommelier og fødevarerforsker, som forstod deres idé - og gennem gastrofysikkens muligheder udviklede de opskrifter og produktionsmetoder, som i dag



danner grundlag for produkterne, som findes på kortet hos diverse Michelin-restauranter.

Arensbak er en populær serie af ikke-alkoholiske drikke, som tilbyder et glimrende alternativ til vin.

Der er tale om fermenteret te, Kombucha.

Kombucha har været fremstillet i flere end 2000 år og blev førhen kaldt "livseliksir" i Kina, hvor den oprindeligt er opfundet. Det er Kombucha-svampen, der starter en gæringsproces i teen - denne svamp omdanner sukker til kuldioxid og 0,5% alkohol. Når produkter har 0,5% alkohol og derunder klassificeres de om ikke-alkoholiske

.