

Arensbak White NA

ARENSBAK White a une bouche veloutée avec des notes florales et des arômes fruités. Il est élaboré à base de kombucha et de coing, de melon, de thym citronné et de fleurs de souci sont infusés lors de la seconde fermentation. Il est agrémenté de couches de chêne pour rehausser les tanins naturels et la structure, mais il ajoute également une touche subtile de vanille.

ARENSBAK White est élaboré à base de thé Oolong récolté à 900 mètres au-dessus de l'océan dans la province du Fujian, dans le sud-est de la Chine. Le thé a un goût floral et légèrement citronné qui donne à ARENSBAK White sa saveur fraîche et élégante. Une alternative au vin blanc sans alcool croquante et délicieuse.

17,92 €

Domaine viticole	Arensbak
Pays - Région	Danemark
Raisins	-
Viticulture	-
Vinification	Kombucha fermentation
Maturation	-
Drinking window	Maintenant
Gastronomie	Parfaitement associé à des plats de pâtes riches et citronnés et à des portions de poisson avec des classiques français comme la sauce hollandaise.
Volume (cl.)	75.0
Pourcentage d'alcool	0.2