



KØBENHAVN KOMBUCHA

København Kombucha wurde 2019 von der Dänin Louise Benkjær Limbach gegründet. Nach mehreren Jahren Aufenthalt in Frankreich und Österreich war sie von der dortigen Essenskultur begeistert und inspiriert. Sie entwickelte Produkte auf der Basis von Kombucha, versetzte sie mit Kohlensäure (CO₂) und gewann gleich im ersten Jahr mit ihrem ersten Produkt Hidcote Blue den renommierten Produktpreis. Der perfekte Start einer Erfolgsgeschichte!

Nach und nach wurde die Produktpalette erweitert: Dem zunächst noch alkoholarmen, aber nicht alkoholfreien Produkt wurde der Alkohol komplett entzogen. So haben die Kombuchas nun tatsächlich 0,0% Alkohol! Die Aromatik wurde verfeinert, mit dem Rosa Rugosa und dem Bee Pollen gab es neue, aufregende Produkte, die an Eleganz und Finesse deutlich zulegten. Mit der Mission, eine alkoholfreie, prickelnde, fermentierte Alternative zu Champagner zu entwickeln, gelang es, führende Sommeliers und anspruchsvolle Konsumenten zu begeistern. Zahlreiche Listungen in gehobenen Gourmet-Restaurants, auch mit Michelin-Sternen, belegen den Erfolg. Es folgten Auszeichnungen und Preise für die besten alkoholfreien Weine oder Alternativen. Die Produkte sind **BIO** und **vegan**.

Demnächst auch mit Cherry Blossom (Kirschblüten) Kombucha als alkoholfreie Ergänzung verfügbar!



Summer Haze Sparkling Tea

Dieser alkoholfreie, lagerstabile Kombucha (0,0 % Vol.) ist Teil der Sommelier-Reihe von Kobenhavn Kombucha. Er basiert auf Kombucha, verfeinert mit Sencha- und White-Monkey-Tee, Holunderblüte, Zitrus und Ingwer. Als Aperitif konzipiert, bietet er Frische und Präzision. Im Duft zeigt er Aromen von Holunderblüten, Zitruszesten und zarten Kräuternoten. Am Gaumen ist er leicht und lebendig mit frischer Säure, einer sanften Bitterkeit und subtilen Gewürznoten. Ideal als Aperitif und zu leichten Vorspeisen, Salaten und delikaten Häppchen.



Weinsorte:	○
Trinken bis:	2030
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	  