



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 zulegen. 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!



Rosa Rugosa Kombucha

Dieser aufregende BIO-Kombucha wird aus fermentiertem Tee erzeugt. Der während diesem Vorgang entstehende Alkohol wird später durch Bakterienkulturen in Säuren umgewandelt. Das fein nach Rosen duftende, komplexe Bukett zeigt Aromen von Mandarine, Erdbeeren, weißem Tee und florale Akzente. Der Geschmack ist weich, fein und cremig, die feine Mousse kleidet den Mund aus, die feine Säure spielt mit den Aromen, die mit einer ganz feinen Süße in einem Finale mit Noten von Hagebutten endet. Eine finessenreiche und alkoholfreie Alternative zu Rosé-Champagner. Vegan und BIO.



Weinsorte:	
Trinken bis:	2027
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	  