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!

Hidcote Blue Kombucha

Hidcote Blue ist die dominierende Lavendelblume in den nordischen Ländern. Sie stellt die aromatische Basis für diesen Kombucha, der Preisträger eines der renommiertesten Produktpreise "Sol over Gudhjem". Der Schäumer zeigt einen erfrischenden Duft nach Zitrus, blumigen Noten, vor allem Lavendel, der sofort an den Sommer in der Provence erinnert. Am Gaumen gefällt die Kombination von feiner Perlage mit den Fruchtaromen von Bratapfel, Ingwer und Zitrus. Ein feiner Frische-Kick wird von einem Hauch Süße begleitet, die Säure ist mild und die Mousse ist cremig. Erstaunlich komplex und vielschichtig, mit etwas Tiefe und sehr harmonischem Abgang. Eine anspruchsvolle Alternative zu Champagner.

Mindestens haltbar bis: 01.01.20230

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