



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!



Brew&Bloom Sparkling Tea

Dieser alkoholfreie, lagerstabile Kombucha (0,0 % Vol.) basiert auf einer Kombucha-Grundlage und wird mit Gyokuro und White Monkey Tee, Hopfen, Kamille und Limette verfeinert. Inspiriert von der Struktur moderner IPAs, vereint er Bitterkeit, Säure und Tiefe. Grüne, harzige Hopfenaromen mit Zitrusfrische und blumiger Kamille. Der Gaumen ist strukturiert, trocken und komplex mit einem knackigen Abgang. Passt gut zu Gebrülltem, bitteren Salaten und umami-reichen Gerichten.

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