



EMBRIZZO

Traubenkombucha mit Zitronenmelisse & Holunder



Dieser Traubenkombucha zeigt sich von einer vollmundigeren Seite – mit sanfter Perlage, fruchtigem Schmelz und herrlich süffigem Trinkfluss. Er überzeugt mit harmonischer Fülle und dezenter Restsüße – ein idealer Begleiter zu würzigen Speisen, reifem Käse, Gemüsegerichten oder asiatischer Küche. Auch solo genossen entfaltet er seine ganze Tiefe und ist eine köstliche alkoholfreie Alternative mit Charakter.

Die Grundlage für dieses Getränk stellen die Grüner-Veltliner-Trauben aus den gutseigenen Bioweingärten dar. Auch hier kam die Embrizzo-Neukreation zum Einsatz, um aus ihrem Saft ein schmackhaftes animierendes Getränk zu fermentieren. Zunächst wurde der Most zu Wein vergoren, um den hohen Zuckergehalt der Trauben zu reduzieren, und anschließend entalkoholisiert. Der alkoholfreie Wein wurde im nächsten Schritt wieder mit Traubensaft angereichert, damit die Kombucha-Fermentation stattfinden konnte.

Das Aromaspektrum aus dem natürlichen Kombucha-Prozess wird durch die Zugabe von Zitronenmelisse, Holunderblüten, Hopfen, Zitronengras, Lavendel, Kamille, Orangenminze, Anis und Schafgarbe erweitert und mit Mühlviertler Hopfen abgerundet. Um die feinen und frischen Aromen von Kombucha, Kräutern, und Hopfen bestmöglich zu bewahren, wird das Getränk ohne künstliche Konservierungsstoffe oder Erhitzung haltbar gemacht und mit natürlicher Trübung abgefüllt.

Restzucker: 1,9 g/100ml

Empfohlene Trinktemperatur: 10–12°C

Trinkreife: 2025–2027

.....
EMBRIZZO Traubenkombucha – das kombucha-fermentierte Premium-Traubengetränk mit Kräutern und Blüten auf Basis von entalkoholisiertem Wein.
.....

Maximilian Hardegg: „Ich freue mich sehr über diese wirklich gelungene Weinalternative, die wir nach der bei uns auf Gut Hardegg häufigen Vogelart Goldammer mit dem lateinischen Namen *„Emberiza citrinella“* benannt haben.“

Unser Weingut ist Teil des namhaften Guts Hardegg im nördlichen Weinviertel. Lebendige Böden, Biodiversität und Artenvielfalt haben hier seit jeher einen hohen betrieblichen und kulturellen Stellenwert. Sie spiegeln sich in der Qualität & Vielfalt unserer Produkte wider. Unser Motto: *Gelebte Artenvielfalt.*