

Copenhagen Sparkling Tea Lyserød

Copenhagen Sparkling Tea

, Danmark

Copenhagen Sparkling Tea Company introducerede i maj 2017 markedet for en helt ny kategori indenfor drikkevarer, nemlig Sparkling Tea. Målet for producenten er at lave en af verdens bedste lav/non-alkoholiske økologiske drikke.

Copenhagen Sparkling tea er proxy-vin; en ny, voksende kategori inden for ikke-alkoholiskedrikkevarer, hvor alkoholen er fjernet, men drikkevarer skabt fra bunden — ofte på base af fermenteret te, kombucha, frugtjuice og botaniske ingredienser — med det formål at efterligne vinens kompleksitet, struktur og gastronomiske potentiale, uden at være lavet af druer.Te-eventyret startede, da sommelier Jacob Kocemba på Michelin-restauranten Nimb begyndte at blande teer i jagten på at matche en dessert. For selvom han havde adgang til flere end 1700 flasker vin i vinkælderen, havde han svært ved at finde de rette smagsnoter til desserten. Det blev kimen til Copenhagen Sparkling Tea Company, som sommelier Jacob etablerede i 2017 sammen med Bo Sten Hansen, der med en fortid som chef i PFA straks øjnede et hul på det – dengang – spirende lav/non alkohol-marked. Seks år, fem mousserende teer og 40 lande senere kan Jacob og Bo konstatere, at der i den grad var og er et marked for den københavnske opfindelse "sparkling tea" – både helt uden alkohol og med 5% alkohol. "Det er fire år siden, vi sidst kom med et nyt produkt i rækken af sparkling teer, simpelthen fordi vi har haft rygende travlt med at følge med efterspørgslen fra udlandet. Der er stor interesse for vores mousserende teer, der tages imod med kyshånd bl.a. som et velsmagende vin-alternativ uden alkohol eller med meget lav alkohol. Særligt i Asien, hvor teens noter ligger lige for," siger Bo Sten Hansen, direktør og medstifter af Copenhagen Sparkling Tea Company.

Den lyserøde Sparkling tea er et alkoholfrit alternativ til en mousserende rosé.

Druesort:	Oolong te, Silver Needle hvid te, Brombær og Hibiscus
Vinifikation:	Teen blandes med en lille base økologisk druemost, der til slut tilføjes en smule friskpresset citronsaft. Flaskerne hviler herefter 8-12 uger for at sikre en høj kompleksitet i smagen, før de omsider frigives til salg.
Smagsnoter:	

SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S