# VININFORMATION

## Arensbak RED - Earthy

Arensbak

Danmark, Danmark

Arensbak er en dansk virksomhed, der blev grundlagt i 2020 af søskendeparret Vibeke og Christian Arensbak. De specialiserer sig i at producere alkoholfrie gourmetdrikke til restaurationsbranchen, udviklet til at være et alternativ til traditionelle vinmenuer, så gæsterne kan nyde en unik smagsoplevelse uden alkohol.

Arensbak 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. Arensbak er skabt af Emilie Øst-Jacobsen, der er sommelier og ekspert i smagskombinationer, med en fantastisk evne til at sammensætte de rigtige smagsvarianter, som har været afgørende for ARENSBAK's karakter og smag og Bram Kerkhof, der er F&U-specialist med erfaring inden for mikrobiologi og fermentering. Han er en ekspert i at udvikle nye sammensætninger og identificere essensen af smagsoplevelser. Sidst men ikke mindst, Christian Arensbak, der har ansvaret for branding, salg og markedsføring – en naturlig iværksætterånd. Arensbaks produkter er blevet velmodtaget af restauranter i hele Danmark og er blevet en populær mulighed for gæster, der ønsker en alkoholfri drikkeoplevelse, der stadig er sofistikeret og velsmagende. Virksomheden har opnået en stærk position i restaurationsbranchen og har bidraget til at sætte alkoholfrie drikkevarer på kortet som et seriøst alternativ til traditionelle vinmenuer.

ARENSBAK Red er et vinøst, ikke-alkoholisk valg. En fermenteret gourmetdrik baseret på vores fermenterede sorte Yunnan te (Kombucha). ARENSBAK Red har de vinøse noter, som du allerede kender fra vinens verden. ARENSBAK Red passer godt til f.eks. en velhængt rød bøf, braiserede svinekæber, svamperisotto og kraftige vegetariske retter. Men den kan også nydes uden mad. ARENSBAK Red serveres afkølet i et vinglas ved 12-14 grader. Tag flasken ud af køleskabet 30 minutter før servering, og lad den åbne sig i glasset, inden den nydes. Hvis du ikke drikker hele flasken, kan den opbevares i køleskabet i op til 2 uger uden at miste smag.

| | |
|---|---|
| Druesort: | - |
| Vinifikation: | |
| Smagsnoter: | Den har en duft af skovbund, svampe og muld samt lakrids, bagte jordbær og egetræ. Den er fløjlsblød og frugtig med en tør mundfornemmelse, hvilket giver en afrundet og lang eftersmag. |



SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S