VININFORMATION

Arensbak Rosé

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 Rosé har tilstrækkelig struktur til at komplimentere skaldyr som grillede jomfruhummere med hvidløg, moules frites eller lobster rolls. Den passer også godt sammen med salater bestående af burrata, friske tomater, pinjekerner og en god olivenolie" - www.arensbak.com

Druesort:	-
Vinifikation:	ARENSBAK Rosé er det vinøse non-alcoholic alternativ. En delikat og avanceret drik baseret på vores omhyggeligt udvalgte grønne te (kombucha)
Smagsnoter:	Saftigheden og den blomstrede karakter stammer fra brugen af grøn te. Den har aromaer af skovfrugter og en duft af pink peber, hibiscus og rose.

SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S