KombuViva Lemongrass

CHF 19.00 | 10 cl = CHF 1.90

Kombuviva ist ein gemeinsames Projekt von Dirk Niepoort und seiner ehemaligen Partnerin Nina Gruntkowski. Nina und Dirk betreiben bereits seit 2012 die Teefirma Cha Camélia mit der sie erst Tee aus Japan importierten und dann sogar soweit gingen Tee in Portugal anzupflanzen, was eine absolute Seltenheit ist.

Gemeinsam mit dem Kombuchaproduzenten 'Homelab' riefen sie Kombuviva ins Leben. Dieser Kombucha setzt neue Qualitätsmassstäbe und eignet sich perfekt als alkoholfreie Alternative zu Schaumwein.

Produzent	Niepoort Vinhos
Kategorie	Alkoholfrei
Land	Portugal
Flaschengrösse	100 cl
Alkohol	.0 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Artikelnummer	320412
Passt zu	Käse, Apéro, Geflügel, vegetarischen Gerichten

Vinifikation

Die Herstellung von Kombucha ist ähnlich wie die Produktion von Schaumwein. Der gesüsste Sencha-Grüntee wird mittels Hefe und Bakterienkulturen, welche man 'Scoby' nennt fermentiert. Daraufhin erfolgt eine zweite Gärung in der Flasche, bei der der Zucker komplett verstoffwechselt wird. Der Kombuviva ist auf diese Art komplett trocken und alkoholfrei.