

Rosa Rugosa Alkoholfri 0%

København Kombucha

Lyserøde, alkoholfri bobler med hybenrose, bærnoter og frisk syrlighed.

Hybenrosen har givet navn til Rosa Rugosa, og dens blomster er også med i flasken. Sammen med te og hibiscus giver de en økologisk kombucha med blomstrede nuancer, frisk syrlighed og indbydende noter af hyben og sommerbær. Den lyserøde farve gør bestemt heller ikke noget, når der skal skænkes op. Rosa Rugosa er brygget på fermenteret te. Det giver smagen flere lag og et syrligt modspil til den bløde, cremede konsistens. Duftnoter af jordbær og hindbær følges af et fint rosepræg, mens boblerne giver liv til glasset. Kombinationen gør den spændende at servere både som aperitif og til mad.

Mad til kombuchaen

Prøv Rosa Rugosa til en jordbærtærte, vaniljeis med hindbær eller en mild dessert med fløde og bær. Den passer også godt til lagrede oste og blåskimmelost, hvor den frugtige karakter og friske syre giver modspil til ostens fylde.

Land	Danmark	Falstaff
Indhold	0.75 cl.	**92 point**
Vintype	Mousserende te	