

Vervano Fermenté

Hibiskus, Limette, Ingwer, Hibiscus, limette, gimgembre, Alkoholfrei / sans alcool (Bi)

Ein Blütentraum zum Verlieben

Beschreibung:

Vervano ist mehr als nur ein Getränk – es ist gelebte Handwerkskunst in der Flasche. Aus einer Basis aus sorgfältig ausgewähltem Bio-Grüntee und Kräutern entsteht durch wochenlange Fermentation mit SCOBY – einer symbiotischen Kultur an Bakterien und Hefen – ein Kombucha mit aussergewöhnlichem Charakter. Veredelt mit Hibiskus, Ingwer und Limette entfaltet sich ein Geschmackserlebnis, das floral und süß-säuerlich wirkt. Ganz ohne künstliche Zusätze – nur mit dem, was man pflücken oder ernten kann. Gut gekühlt entfaltet er sich wie ein blauer Garten voller Duft und Farbe. Ideal, um feine Speisen sinnlich zu begleiten – oder als stilvoller Auftakt zu Apéro und Party, wenn das Leben zelebriert wird und der Augenblick in Erinnerung bleiben soll.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Servierempfehlung:

Herkunftsland:	Österreich
Produzent:	Hibiscus, limette, gimgembre
Ausbau:	1.5 Monat im Stahltank
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Artikelnummer:	13983--



Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vervano Fermenté

Hibiskus, Limette, Ingwer
Hibiscus, limette, gimembre

Herkunft: Österreich
Ratings: Falstaff 90/100
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau: 1.5 Monat im Stahltank