

Bouche Pet Nat 'Juniper' Sparkling

-- Duitsland





domein

Bouche maakt alcoholvrije gefermenteerde dranken in Berlijn sinds 2019. Als basis wordt Kombucha gebruikt, dit is een vergiste drank met als ingrediënten gezuiverd water, zwarte thee, groene thee en bietsuiker. Een gelachtige massa van bacteriën en gisten, SCOBY genoemd (staat voor Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast) zet de suikers om in glucuronzuur, melkzuur, aijnzuur en vitamines. Bij Bouche ligt de nadruk op smaakbeleving. Ze willen kombucha's maken met complexiteit, een volle smaak en een lange afdronk. Voor de gisting hebben ze daarom een gesloten systeem gecreëerd, een inox tank met volledige controle over alle parameters. Ze gebruiken ook niet de klassieke SCOBY maar ontwikkelden hun eigen gistcultuur. In de laatste fase van het brouwproces laten ze allerlei ingrediënten macereren, te vergelijken met dryhopping bij het bierbrouwen. Hierdoor kunnen ze complexe smaken creëren zonder sappen, siropen of concentraten te moeten toevoegen. Ingrediënten als hop, bergamot, fruit of hout worden rechtstreeks toegevoegd om te macereren. De kombucha's worden gebotteld met levende organismen in de fles om smaakevolutie toe te laten. De Pet Nats zijn vast in het assortiment, terwijl de 'Proxy' lijn ruimte laat voor experiment. Elke batch is verschillend en krijgt een nieuwe letter mee. Dit zijn de meest uitdagende en gastronomisch meest boeiende kombuchas.

<https://www.drinkbouche.com/>

omschrijving

Rosékleurige kombucha met jeneverbes, hibiscusbloemen, gedroogde sinaasappelschillen, rode peper, lange zwarte peper en kardemom.

schenken

Aan 6-8°C bij aperitief,

analyse

alcohol: **0% Vol.**

Totale zuren: **4,70 g/L**