

Field Blends Ferment »Ruby Beet«

Sven Leiner

Wie? Sven Leiner hat sich für seine alkoholfreie Wein-Ergänzung für Traubensaft als Basis entschieden. Sein »Ruby Beet« zeigt deutlich die erdigen, komplex würzigen Aromen der roten Bete in einer mundfüllenden Basis saftig weicher Substanz, wie sie nur hochwertiger Traubensaft liefern kann. Schmeckt und wirkt aromatisch gewöhnungsbedürftig. Die ätherischen Öle und Aromastoffe der beteiligten Kräuter, allen voran Rosmarin, Thymian und Salbei, ahnt man in Duft und Geschmack, ohne sie zunächst benennen und lokalisieren zu können. Doch dann fügt sich das komplexe Spiel der Aromen zu einer gelungenen, weniger süssen als erwarteten Ergänzung guten Weines zusammen. Unbedingt kühl servieren, vorsichtig öffnen wegen der entstehenden Kohlensäure des lebendigen Ferments.

Warum? Kräuter und rote Bete dominieren dieses Ferment auf der Basis von Traubensaft und einer Kombucha-Gärung. Sven Leider komponiert zunächst aus einem Tee mit besagten Gartenkräutern, Traubensaft, dem Saft der roten Bete, Lorbeer und Rauchsalz die Basis seines Field Blends. Sie fermentiert er dann mittels diverser Kombucha-Kulturen verschiedener Hefe- und Bakterienstämme zu diesem Ferment, das erst durch die Fermentation, bei der kaum Alkohol entsteht, seine sensorische Komplexität erhält. Es erfolgt keinerlei Zusatz, es gibt keine Eingriffe, es entsteht ein lebendiges Ferment als alkoholfreie Ergänzung zum Wein, das man kulinarisch zu mediterranen Vorspeisen, zur Küche des Maghreb und zu deftigen Grillgerichten (gewürzt mit Kreuzkümmel & Co) vortrefflich kombinieren kann.

Alkohol: < 0,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Lehm & Ton
Besonderes: Demeter®
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration

0,75l
DPW24031

K&U
www.weinhalle.de