



Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025+

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Lehm & Ton

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Drehverschluß

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Filtration

0,75l

DK00101

Sparkling Rosé »Sherbet Daydream«

Muri Urban Blendery

Wie? Sherbet Daydream - ein alkoholfreier Sparkling Rosé, der als weinfreie Alternative neue Maßstäbe setzt. Intensiv leuchtendes helles Rosa im Glas. Im Duft ungewöhnlich und doch bekannt - ein Spaziergang im sommerlichen Nadelwald. Dazu Wacholderbeeren, rote Johannisbeere, ein Hauch Rhabarber für dezent säuerliche Frische. Am Gaumen spritzig frisch in feiner, aber persistenter Perlage, saftig lebhafte Säure besorgt Länge und Nachhall am Gaumen, die ätherisch holzigen Gerbstoffe der Douglasie belegen die Zunge mit herber Physis, die der Kefir in raffiniert cremig laktischer Wirkung wieder aufzulösen scheint. Ein raffiniertes Zusammenspiel, so ungewohnt wie harmonisch und energiegeladen. Erinnert an guten Rosé, der zwischen Frische und Wärme hin und her zu tänzeln versteht.

Warum? Grundlage liefert ein Wacholderwasser-Kefir. Doch zunächst wird der Rhabarber in einer Marinade mit Douglasienspitzen aus Wildfang eingelegt. Anschließend wird er in Johannisbeerwein mazeriert, der ebenfalls mit Douglasie aus Wildsammlung aromatisiert wurde. Dieser Mischung wird eine kleine Menge des Einlege-Saftes hinzugefügt, um die Säure zu betonen, und schließlich wird mit dem Wacholderwasser-Kefir final abgeschmeckt. Kaum zu glauben, daß aus diesem Procedere eine so anspruchsvolle frei agierende Alternative entsteht, die selbstbewußt eigene Wege geht. Gut gekühlt servieren zu Seefisch und hellem Fleisch, zu aromatischen Salaten, zum Apero und zu kulinarischen Kleinigkeiten wie Terrinen und Pasteten und anderer Friandise.