

Nom	N°6 Feral & Atelier Moessmer Norbert Niederkofler
Producteur	Feral
Style de vin	léger, léger / subtil, sec, beau fruité, peu épicé, acidité subtile
Cépages	-
Description	Le mot Feral signifie sauvage, indompté — en particulier un animal ou une plante domestiqué qui est retourné à l'état sauvage. Ainsi, Feral est avant tout une communauté de personnes qui n'ont pas peur de quitter les sentiers battus pour s'aventurer vers des territoires inexplorés, osant remettre en question le statu quo et acceptant une certaine part d'inconfort comme faisant partie de la liberté. La base de leurs produits sont des ingrédients simples et oubliés, comme les betteraves biologiques. Grâce à la fermentation lactique et à l'infusion de racines, d'épices et de bois, ils retrouvent une nouvelle dignité et donnent naissance à une expérience gustative inédite. La boisson finale est complexe, épicée, persistante et multidimensionnelle. Elle n'est ni sucrée ni pétillante comme la plupart des boissons sans alcool. Et ce n'est pas un kombucha de plus. C'est quelque chose de nouveau, qui se marie parfaitement avec la cuisine pour une expérience plus exploratoire. Sa légère acidité, développée naturellement par les micro-organismes sélectionnés lors de la fermentation, la rend particulièrement adaptée aux accords mets-boissons, un peu à la manière du vin. Feral est une proposition nouvelle qui accompagne parfaitement tous les plats et invite à un véritable voyage gustatif à chaque repas. Le N.6 est Une boisson fermentée élaborée à partir de jus de betterave blanche, infusée avec tilleul, miel et fenouil. Sans alcool et sans bulles, elle s'inspire de la philosophie « Cook the Mountain », qui valorise les ingrédients naturels et le goût du territoire. Le profil aromatique associe complexité, douceur et fraîcheur. La betterave blanche apporte une base délicate et structurée, tandis que le tilleul développe des notes florales élégantes. Le miel apporte une douceur subtile et ronde, équilibrée par la fraîcheur légèrement anisée du fenouil. La fermentation apporte une acidité naturelle et une belle tension, donnant une boisson harmonieuse, persistante et peu sucrée, idéale pour la table.
Servir sur	poissons à la vapeur ou pochés, buffet froid de poisson et salade, plats végétariens, fromages doux
Origine	Mezzolombardo
Fermeture de bouteille	capsule

