

Naam	N°1 Witte biet Hop Szechuan Peper
Producent	Feral
Wijnstijl	licht, subtiel, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Druivensoorten	-
Omschrijving	Feral staat voor het ongetemde, voor alles wat teruggrijpt naar zijn oorspronkelijke, vrije natuur. Het is een gemeenschap van mensen die de gebaande paden durven verlaten, nieuwe horizonten opzoeken en het status quo in vraag durven stellen. Aan de basis van hun creaties staan eenvoudige, vaak vergeten ingrediënten, zoals biologische bieten. Door ze te fermenteren en te verrijken met wortels, kruiden en houttonen krijgen ze een verrassende diepte en karakter. Het resultaat? Unieke, gelaagde smaken die je zintuigen prikkelen en je verwachtingen overstijgen. De uiteindelijke drank is complex, kruidig en gelaagd, met een lange afdronk. Ze is niet zoet of bruisend zoals de meeste alcoholvrije dranken en zeker geen kombucha zoals er al zoveel bestaan. Dit is iets helemaal nieuw, een drankje dat perfect samengaat met gerechten en uitnodigt tot een meer ontdekkende smaakervaring. De lichte, natuurlijk ontwikkelde aciditeit ontstaat dankzij zorgvuldig geselecteerde micro-organismen tijdens het fermentatieproces. Daardoor leent de drank zich bijzonder goed voor foodpairing, op een manier die doet denken aan wijn. Feral biedt een vernieuwende alcoholvrije optie die naadloos past bij uiteenlopende gerechten en elke maaltijd omtovert tot een kleine smaakreis. In de neus en in de mond onthult de N.1 een complex en kruidig profiel, waarbij de aardse zachtheid van de rode biet plaats maakt voor een subtiële bitterheid van de hop en de licht citroenachtige, levendige frisheid van de Sichuanpeper. De gisting zorgt voor een fijne, natuurlijke zuurgraad, die het bier spanning geeft en de smaakbeleving verlengt.
Serveren bij	gestoomde of gepocheerde vis, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, koud buffet van vis + salades, vegetarische schotels, wit vlees zonder saus, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Mezzolombardo
Flesafsluiting	kroonkurk

