

Naam	N°2 Witte biet Gember Piment
Producent	Feral
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, 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 horizons 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. De N.2 is een complexe, kruidige drank met een lange afdronk, een mooie aromatische diepte en een zeer lichte zoetheid. De melkzuurgisting zorgt voor een natuurlijke zuurgraad en een mooie spanning, terwijl de gember voor frisheid en levendigheid zorgt. De Piment de Jamaïque ontwikkelt warme en kruidige tonen die doen denken aan kruidnagel en kaneel, terwijl de jeneverbessen een licht harsachtige en balsamische aromatische dimensie toevoegen.
Serveren bij	kruidige schotels, desserts op basis van chocolade, Aziatisch (met pikante smaak), Umami
Oorsprong	Mezzolombardo
Flesafsluiting	kroonkurk

