

Naam	N°3 Rode biet Peper Tijn Eik
Producent	Feral
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, een subtiel zuurtje
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.

N.3 is een subtiele combinatie van rode biet, die body en elegante aardse tonen toevoegt, en wilde bosbessen, die een fruitig en lichtzure toets geven. Zwarte peper en tijm zorgen voor een kruidige en aromatische dimensie, die wordt benadrukt door de houtachtige en structuurgevende tonen van eikenhout.

Serveren bij	barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Mezzolombardo
Flesafsluiting	kroonkurk

