



MURI KOJI RICE SERIES 1

Non Alcoholic White

Koji Rice Series 1 ist die erste von drei Veröffentlichungen, die die besonderen Aromen der Koji-Fermentation feiern. Dieser ungefilterte, stille Reiswein wird mit Mahaleb aromatisiert, mit Lavendelkefir gemischt und über Buchenholz geräuchert. Das Ergebnis? Ein halbtrockenes Getränk mit erdigen Kräuternoten und einer weichen, seidigen Textur, das vielseitig einsetzbar ist und zu Salaten, Desserts wie der dänischen „Risalamande“ oder dem Hokkaido-Milchpudding oder auch allein getrunken werden kann. Zutaten: Reis, Lavendel, Wasser, Mahleb, Hefe, Koji-Sporen, Kefirkörner. Gekühlt in einem Weinglas servieren.

Tasting notes

Taste

Weich mit warmen, erdigen Aromen von Kräutern. Beruhigend, komplex in Textur und Geschmack, mit mediterranen Blumennoten.

Über den Produzenten: Muri Drinks wurde 2020 von Murray Paterson in Kopenhagen, Dänemark, gegründet und stellt innovative alkoholfreie Getränke her, bei denen Fermentationsverfahren anstelle von Entalkoholisierung zum Einsatz kommen. Inspiriert von der Kopenhagener Gastronomieszene und dem Fachwissen über Fermentierung, kreiert Muri komplexe, geschmacksintensive Getränke, die das Essen ergänzen. Alle Zutaten stammen von Kleinbauern oder aus Muris eigenem Anbau in den dänischen Wäldern. Diese Pflanzen werden dann in der Brennerei weiterverarbeitet, getrocknet, blanchiert, extrahiert oder geröstet.