

Ferveur de Rhubarbe Pétillant 0% - Rabarber

DOMEIN

Rabarber wordt in het Latijn 'Rheum' genoemd; 'Rheum' betekent ook 'wortels' ofwel 'roots'. Dit project rond rabarber is bovenal de reden waarom Chanaël & Rémi zijn teruggekeerd naar de Ardennen, het land van hun roots, waar ze allebei zijn opgegroeid. Dit departement van de Ardennen, dat bij de Fransen weinig bekend is, is hun onze ogen een gebied dat rijk is aan grondstoffen, iets waar ze trots op zijn! Terug naar de wortels ook, want bij de start van dit project hebben ze besloten om zich te vestigen in het boerderijhuis van de grootmoeder van Chanaël, gebouwd in 1865.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Rabarber | eigen land en oogst | alcoholvrij | rabarber, suiker, water en CO2 | 6 jaar oude planten | Mix van rode (lage zuurgraad) en groene (hoge zuurgraad) rabarber | gehakt en geperst in een oude traditionele pers | rijp fruit | bittertje | fruitig | fris | fijne bubbel | rijpe aardbei

DRUIVENRAS

nvt

GASTRONOMIE

Perfect voor aperitief, cocktail, of voor bij een dessert



BEWAARTERMIJN 2025-2026

LAND Frankrijk

STREEK -

OOGSTJAAR nvt

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Cour Rheum

ALCOHOL 0,0%

SMAAKPROFIEL -