



Jörg Geiger

Alkoholfrei



Cuvée Nr. 23 alkoholfrei Manufaktur Jörg Geiger

Weingut

Pflücken und reinbeißen ist bei den meisten alten WiesenObst-Sorten nicht zu empfehlen – ‚räs‘ nennen die Schwaben die Kombination intensiver herber Geschmacksnoten, die diese tanninreichen Früchte auszeichnet. Und genau diese Eigenschaft ist es, die in der Manufaktur Jörg Geiger geschätzt wird. Durch seine intensiven Aromen ist Schwäbisches WiesenObst ideal geeignet für die Herstellung von alkoholfreien Schaumweinen und Seccos. Die Streuobstwiesen mit ihren hoch aufragenden, alten Baumriesen prägen nicht nur die Landschaft am Rande der Schwäbischen Alb, sie sind auch Biotope voller Kräuter, Sträucher und Blüten. In der Manufaktur kennen und schätzen sie diese Vielfalt und kombinieren sie mit WiesenObst zu spritzigen, alkoholfreien PriSeccos. Der Gang über eine Streuobstwiese lehrt die Rhythmen des Jahres neu zu sehen, inspiriert zu neuen Kombinationen von WiesenObst, Kräutern, Aromen und Geschmacksnoten. Und die Arbeit in der Manufaktur lässt direkt erfahren, dass die alten Sorten ein rares Gut und der Raum in dem sie wachsen, etwas Besonderes sind.

Expertise

Jahrgang:

gesetzl. Herkunft:

Alkoholgehalt: 0.00 % Vol.

Restzucker: 57.00 g/l

Säure:

Geschmack: fruchtig süß

Anbaugebiet: Alkoholfrei

Rebsorten: Rhababer-, Apfelsaft, Blüten, Gewürze

Vinifizierung

Die Herstellung erfolgt durch behutsames Pressen der Früchte, gefolgt von einer schonenden Filtration, um die natürlichen Aromen zu bewahren. Anschließend wird das Getränk mit Kohlensäure versetzt, um seine erfrischende Spritzigkeit zu erzielen

Sensorik

Frischer Apfel, präsen- te und bleibende Säure von Ampfer und Oxalis mit herbem Nachhall. Spielerisch leicht auf der Zunge.

Passt gut zu

Spargelsalat mit Erdbeeren, Gerichte mit frischem, rohen Thunfisch und Lachs

Lagerfähig

Jahre

Tipp

Die Säure vom Rhabarber wird von Oxalis verstärkt, die Apfelblüte verfeinert den Duft