



Jörg Geiger

Alkoholfrei



Bio-Cuvee Nr. 20 alkoholfrei

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:

Alkoholgehalt: 0.00 % Vol.

Restzucker: 79.00 g/l

Säure:

Geschmack: fruchtig

Anbaugebiet: Alkoholfrei

Rebsorten: Birne-, Apfel-, Schlehe-, Brombeersaft, Gewürze

Ausbau

Edelstahl

Sensorik

Fein dunkelbeeriger Auftakt mit spannendem Bogen im Mittelstück und Nachhall von Wachholder und herber Schlehe.

Passt gut zu

Geräucherter Speck; zum Rehfilet mit geräuchertem Kartoffelpüree und Wacholdersauce

Lagerfähig

Jahre

Tipp

An die Landschaft der Streuobstwiesen mit den alten Baumriesen grenzen entlang der Schwäbischen Alb vielerorts die kargen Wachholder Heiden und Heckensäume an. Dieses Nebeneinander von Mostbirnen, Wacholder, Schlehe, Brombeere und Schafgarbe haben wir in diesem veganen Cuvée zusammen gebracht.