



Jörg Geiger

Alkoholfrei



Bio-Cuvee Nr.28 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: 89.00 g/l

Säure:

Geschmack: fruchtig

Anbaugebiet: Alkoholfrei

Rebsorten: Apfel-, Birnensaft, Borretsch, Thymian, Giersch, gepoppter

Ausbau

Edelstahl

Sensorik

Feine Frucht von Apfel und Birne. Im Nachhall getragen von dem gerösteten Emmer und der Frische von Borretsch

Passt gut zu

Zu asiatisch gewürzten Gerichten, zu Fisch und Meeresfrüchten

Lagerfähig

Jahre

Tipp

Giersch ist ein Kraut aus unseren Wäldern, in Geruch und Geschmack ein wenig an Petersilie erinnernd. Emmer, eine der ältesten Getreidearten, ist bekannt für einen herzhaft, leicht nussigen Geschmack.