



Jörg Geiger

Alkoholfrei



Schwäbischer Cider Brut

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: 5.00 % Vol.

Restzucker: 12.00 g/l

Säure:

Geschmack: fruchtig

Anbaugebiet: Alkoholfrei

Rebsorten: Apfel, Birne

Ausbau

Edelstahl

Sensorik

Vegetabile Noten mit hefigen Nuancen unterlegt, dazu erfrischender Apfel-Birnenduft. Frische Apfel- und Birnenfrucht wird unterstützt von hefigen Anklängen und durch die milde Herbe der alten Birnensorten abgerundet, erfrischt durch angenehme Säure vom Apfel und prickelnde Kohlensäure.

Passt gut zu

Vorspeisen und Gemüsegerichten

Lagerfähig

Jahre

Tipp

Craft Cider, eine fast vergessene Rarität mit Aussagekraft und geringem Alkoholgehalt. Für die Herstellung werden ausschließlich alte aromastarke schwäbische WiesenObstsorten verwendet.