



Jörg Geiger

Alkoholfrei



Jörg Geiger "Apfelsinfonie" 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 übereine 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:	10.80 g/l
Säure:	
Geschmack:	fruchtig süß
Anbaugebiet:	Alkoholfrei
Rebsorten:	Sämling Rhabarber Roter Senf

Ausbau

Edelstahl

Sensorik

Nase: Intensives, würziges und vollreifes Aroma der Äpfel, unterstützt durch Noten des Barriqueholzes und der erdigen Nuancen der Senfblätter.
Geschmack: Vollreifer, säurebetonter Apfel mit feinen Karamellnoten. Würzige Kräuteraromen ergeben den langen und dezent „scharfwürzigen“ Nachhall.

Passt gut zu

Asiatische Gerichte mit Curry und Koriandergrün, gebratener magerer weißfleischiger Fisch, angeraucherter fetter Fisch.

Lagerfähig

Jahre

Tipp

Sämlingsäpfel bilden die Grundlage für diesen säurebetonten PriSecco. Hergestellt mit den herben und leicht bitteren Auszügen von Rotem Senf und Wasserkresse.