



Jörg Geiger

Alkoholfrei



"Aechter Bitter" 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: 70.00 g/l

Säure:

Geschmack: Bittersüß

Anbaugebiet: Alkoholfrei

Rebsorten: Grüne Jagdbirne | Wermut

Vinifizierung

Neben dem gerbstoffreichen Saft der autochtonen Grünen Jagdbirne unterstreicht die Rote Stachelbeere das feine Säurespiel. Natürlich dürfen duftige Komponenten wie Orangenblüten, Akazien- und Holunderblüten nicht fehlen. Die Bitternote verstärkt Schafgarbe und Wermut. Ein alkoholfreies Bekenntnis - Aecht Bitter!

Sensorik

Nase: Herbe Kräuternoten, Wermut und Duft von weißen und gelben Blüten.

Geschmack: Kurze birnige Fruchtsüße, erfrischende Säure und feine Bitternoten im Mittelstück die sich zum langen Nachhall aufbauen.

Passt gut zu

Als herber Aperitif oder zu pochiertem weißen Fisch

Lagerfähig

Jahre

Tipp

Der Aecht Bitter präsentiert sich in der Nase fein fruchtig. Neben Birne und Wermutnoten können im Geschmack leichte Bitternoten an Hopfen erinnernd wahrgenommen werden. Das Produkt lässt sich ins Glas einschenken, ohne großes Schäumen zu erzeugen. Das sanfte prickeln im Mund wird mit leicht harzigen, sauren und zart herben Noten der grünen Jagdbirne kombiniert.