



Jörg Geiger

Deutschland

Alkoholfrei



**Edition "Lamothe" 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.

Tipp

Der Lamothe ist ein komplexer alkoholfreier Speisebegleiter, handwerklich vollendet – ideal zu feinen Gerichten.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)	
Brennwert:	87,3 kJ / 21,1 kcal
Kohlenhydrate:	7,0 g
davon Zucker	0,9 g
Zutaten:	Birnensaft 60%, Stachelbeersaft, Quittensaft, Wermut (0,002%), Kräuter, Blüten und Gewürze, Kohlensäure. Getränk auf Birnensaftbasis mit Kräutern und Gewürzen

Expertise

Jahrgang:

gesetzl. Herkunft:

Alkoholgehalt: 0.00 % Vol.

Restzucker: 8.00 g/l

Säure: 5.70 g/l

Geschmack: Bittersüß

Anbaugebiet: Alkoholfrei

Ausbau: Edelstahl

Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon

Vinifizierung

In dieser vollmundigen Cuvée wurde Cabernet Sauvignon- und Merlot-Weinen aus dem Bordeaux schonend der Alkohol entzogen und sie mit ausgewählten Fruchtsäften, Kräutern, Blüten und Gewürzen verfeinert. Unfiltriert abgefüllt, entfaltet diese Cuvée ihr volles Potenzial.

Sensorik

In der Nase reife Schwarzkirschen, Pflaumen und Brombeeren. Im Mund Vollmundig, mit würzigen Noten und weichen Tanninen.

Passt gut zu

Zu gegrilltem Lamm, kräftigem Braten, gereiftem Hartkäse.

Lagerfähig

Jahre