



Jörg Geiger

Deutschland

Alkoholfrei



Frühlingsduft 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

Ideale Begleiter der Erdbeerzeit finden wir in unseren Wäldern. An den lichten Stellen gedeiht der Waldmeister und blüht der Holunderstrauch. Der Rhabarber verstärkt die Säure des Apfels. Ausfällungen sind ein Zeichen der Natürlichkeit, Oxalsäure des Rhabarbers reagiert über einen längeren Zeitraum mit dem Calcium des Apfels bei großen Temperaturschwankungen.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)	
Brennwert:	179 kJ / 42 kcal
Kohlenhydrate:	9,8 g
davon Zucker	9,4 g
Zutaten:	pfelsaft (70%)*, Erdbeersaft (25%), Rhabarbersaft, Heidelbeersaft, Waldmeister (0,05%), Holunderblüten (0,8%), Gewürze und zugesetzte Kohlensäure

Expertise

Jahrgang:

gesetzl. Herkunft:

Alkoholgehalt: 0.00 % Vol.

Restzucker: 93.00 g/l

Säure: 7.50 g/l

Geschmack: fruchtig

Anbaugebiet: Alkoholfrei

Ausbau: Trinktemperatur 8-10 °C

Rebsorten: Apfelsaft, Erdbeersaft, Rhabarbersaft

Vinifizierung

Sensorik

Duft nach süßen Erdbeeren, Waldmeister und Holunderblüte. Schmeckt nach frischem Apfel gepaart mit süßer Erdbeere. Blumiger, frühlingshafter Nachhall mit Holunderblüte.

Passt gut zu

Solo als Aperitif oder zu frischen Erdbeeren und als Begleiter zu Desserts mit Rhabarber.

Lagerfähig

Jahre