Alkohol: 7.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2020+
Restzucker: 18 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Sandstein | Keuper
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration

0,75l
DJG14007

# Birnenschaumwein »Bratbirne« trocken

## Jörg Geiger

Die Champagner Bratbirne ist eine der ältesten Sorten Württembergs. Schon 1760 ist die Herstellung von Schaumweinen aus der berühmten Sorte urkundlich gesichert. Entlang des Albtraufs stehen heute noch etwa 500 dieser alten Bäume, deren Sorte übrigens schon damals als »Weinbirne allerersten Ranges« gefeiert wurde. Für Jörg Geiger war sie der Einstieg in seine heutige Existenz. Ihr widmet er seinen besten Schaumwein.

Um die kleinen und harten Birnen zu Most verarbeiten zu können, werden sie nach der Lese gewaschen, von Hand entsprechend der Reife sortiert, dann kommen sie in zugedeckte Behälter, in denen man sie »schwitzen« läßt. Dabei konzentriert sich das austretende Reifegas Ethylen, das Enzyme aktiviert, die das edle Aroma der alten Sorte erst zur Entfaltung bringen. Der anschließend daraus gewonnene Most wird kalt vergoren und per traditioneller Flaschengärung in Schaumwein verwandelt. Der reift für besonders feine und anhaltende Perlung wie Champagner mindestens 15 Monate auf der Hefe. Ergebnis ist ein überraschend hochwertiger Schaumwein, eine überaus originelle Champagner-Alternative. Hellgelb mit grünen Reflexen im Glas. Fein perlend wie Blanc de Blancs-Champagner, an den er mit seinem präzise trockenen Charakter durchaus erinnert. Frisch und vornehm im Aroma der edlen Birne, Wiesenkräuter und weiße Blüten, ein Hauch Zimt und Vanille. Im Mund hochwertig und edel, harmonisch trocken, in der Säure frisch aber wohltuend mild, im Gerbstoff präsent. Er sorgt animierend herb für nussig hefige Länge am Gaumen. Birnenschaumwein der Spitzenklasse.

18 g/l Restzucker, 7.5 Vol.% Alkohol. Ein origineller Aperitif. Begleitet Salate und Vorspeisen verblüffend gut und läuft zu gebratenem Weißfisch zu Hochform auf.

K&U
www.weinhalle.de