



ohne Jahr

## Cuvée N°10 Mostbirne | wilder Holunder

Manufaktur Jörg Geiger

Jörg Geiger ist ein umtriebiger Mensch. Er forschte in Bibliotheken und Archiven nach Literatur über alte Obstsorten und traditionelle Herstellungsverfahren. Dort entdeckte er, daß man damals den weichteiligen Birnen bei der Verarbeitung zu Most Eichen- oder Buchenreisig zusetzte, um damit nicht nur die Pressbarkeit des Birnenfleisches zu verbessern, sondern auch, um den daraus gewonnenen Most haltbar zu machen. Er griff die Überlieferung auf, experimentierte entsprechend und dämpft heute z. B. Eichenzweige mit Laub, die er dem Most zusetzt, um so auf natürliche Weise den Duft welkenden Laubes im Herbst zu erhalten, aber auch um die natürliche Konservierung durch die Gerbstoffe der Zweige zu gewährleisten. Er kann deshalb weitgehend auf Schwefelung verzichten. Auf diese Weise erzielt er zudem guten Saftabfluß selbst bei alten Birnensorten wie »Nägeles«, »Palmischen« und »Gelbmöstler«, und extrahiert zugleich ungewohnte, aber raffinierte Aromen und Gerbstoffstrukturen aus dem Holz des Reisigs. Gewußt wie.

Seine Cuvée Nr. 10 »Mostbirnen | wilder Holunder« dürfte besonders Rotweinfreunde erfreuen. Ihre Farbe ist dunkel und durchaus rotweinhähnlich. Ihr Alkohol liegt wie allen Prisseccos bei Null. Trotzdem schmeckt sie hochwertig, dicht und mundfüllend und läßt den Alkohol nicht vermissen.

Im Duft agiert sie zunächst erdig und nussig. Dann bahnt sich das intensive Aroma schwarzer Holunderbeeren den Weg durch die feingliedrige Duftigkeit grüner Birnen. Der prickelnd frische Auftakt geht unmittelbar in die mundfüllende weiche Saftigkeit der Holunderbeeren über und klingt am Gaumen in spannend kühler Aromatik von Brom- und Heidelbeeren aus. Die Säure wirkt mild und harmoniert mit der dezent pfeffrigen Schärfe des Reisigs und der Indianernessel, die für spannende Mitte im Mund sorgen mit dunkler Frucht und feiner Würze. Trotz 90 g/l Restzucker ist die Süße erstaunlich wenig schmeck- und fühlbar, sie klingt in herbem, fast malzig wirkendem Nachhall am Gaumen aus. Geigers N°10 harmoniert perfekt zu orientalisch gewürztem Rind- und Lammfleisch, geschmort, kurzgebraten oder vom Grill, immer aber bitte gut gewürzt mit Kreuzkümmel, Kardamon, Zimt, Nelken, Piment oder ähnlichen Gewürzen.

Zutaten: Saft von unreif geernteten Mostbirnen diverser Sorten und von wilden Holunderbeeren, gedämpftes Eichenlaub und -reisig, Indianernessel, Gewürze und feinperlige Kohlensäure

Alkohol: 0 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2017+  
Restzucker: 90 g/l  
Anbau: Naturnah  
Ausbau: Edelstahltank  
Boden: Sandstein | Keuper  
Dekantieren: Nein  
Vergärung: Reinzuchthefer  
Verschlussart: Sektkork  
ManuVin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Vegan: Ja  
Biogene Amine: Nein

0,75l

**9,80 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

**Bestellnummer:**

DJG14003



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)