Trinkbar ab: sofort
Restzucker: 34,5 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Sandstein | Keuper
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration

0,75l
DJG24014

»Aecht bitter!« Grüne Jagdbirne | Wermut (alkoholfrei)

Jörg Geiger

Jörg Geiger versektet alles, was ihm in den Weg kommt und zeigt sich dabei so kreativ wie kaum ein anderer in seiner Branche. Es geht ihm dabei immer um den Geschmack, denn er möchte, daß seine alkoholfreien Getränke auf Obstbasis als vollwertige Speisenbegleiter und Wein-Ergänzungen anerkannt werden.

Hier ein besonderes Meisterstück seiner obstigen Mehrwertschaffung, das sich einem Thema widmet, dem die Deutschen eher skeptisch gegenüberstehen, der Bitterkeit. Dazu kombiniert er den Saft von grüner Jagdbirne, säurebetonter Stachelbeere und mystisch gelbfruchtiger Quitte mit der herben Kräuterwürze von Wermut und Schafgarbe. Dabei läßt er auch deren Stängel und Blattwerk im Obstmost mazerieren, was man durchaus riechen, fühlen und schmecken kann, sorgen doch deren Gerb- und Wirkstoffe für animierenden Kontrast im süßen Geschmacksbild und liefern die anregend bittere Note, die diesem Schaumwein den unweigerlichen Trinkfluss besorgt. Zarte Orangen-, Akazien- und Holunderblüten sorgen schließlich für versöhnlich duftige Komponenten, die das animierende Zusammenspiel des herben Gerbstoffs der Birne mit den bitteren Kräutern zu einem harmonischen Ganzen zusammenfügen. Vitale Perlung, schlanker Körper, kein Alkohol, ideale kulinarische Eignung: Zu bitterem Frühlingsgemüse wie Puntarelle, Radicchio, Stangensellerie oder Zichorie, sowie zu frischem Fisch oder zum Apero.

K&U
www.weinhalle.de