Apfelschaumwein vom Hauxapfel trocken

Jörg Geiger

Der »Hauxapfel« wurde erst um 1920 im Obstgarten des Baumwarts Andreas Haux in Göppingen-Jebenhausen als Zufallssämling entdeckt. Durch späte Reife im Oktober besitzt der charakteristisch rot gestreifte Apfel einen hohen Zuckergehalt, dem eine feine, nicht aggressive, frisch wirkende Säure gegenübersteht.

Wer nach einem originellen, alkoholisch leichten Aperitif sucht, der geschmacklich anspruchsvoll aber fröhlich einstimmt auf das, was kommt, für den ist Jörg Geigers »Apfelschaumwein vom Hauxapfel« die perfekte Wahl. Ein feinperliger, im Duft an Apfelkompott erinnernder Schaumwein, der filigranes Säurespiel mit animierend herbem Geschmack verbindet, ohne sauer zu wirken. Seine 28 g/l Restzucker schmecken trockener als er ist, weil ihm 7,9 g/l Säure entgegenstehen. Ist alkoholisch leicht und klingt am Gaumen animierend herb aus. Versteht durchaus Champagner zu ersetzen und ist an den heißen Tagen des Jahres der König am Tisch. An den kühlen Abenden des Jahres spült er sehnsüchtig die Aromen des Sommers auf die Zunge und beglückt damit jeden, der ihm begegnet.

Zu leichter Küche und grünem Gemüse, zu Spargel aller Art und zu Salaten und kalten Vorspeisen unwiderstehlich.

Alkohol: 8 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Restzucker: 28 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Edelstahltank
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Sektkork
Schwefel: 1
Schönung: Mit Kohlensäure versetzt

0,75l
DJG14013

K&U
www.weinhalle.de