

Craft Cider »Holzapfel« still fassgelagert

Jörg Geiger

Geschmacklich anspruchsvoller, aromatisch spannend komplexer Apfelwein, gekeltert aus dem Bittenfelder Sämling, einer Mostapfel-Sorte unbekannten Ursprungs. Jörg Geiger baut die säurereiche alte Sorte zur Harmonisierung im Barrique aus schwäbischer Eiche aus, die sich als besonders geeignet für die Lagerung und Reifung hochwertiger Apfelweine erwiesen hat.

Geigers »Holzapfel still« beeindruckt schon in der Farbe. Kräftig bernsteinfarben in funkelnd goldenen Reflexen steht er im Glas. Im Duft reife Äpfel, Passionsfrucht und reifer Pfirsich, aber auch Karamell und die Würze edler Hölzer, frisch gerösteter Nüsse und das magische Aroma der Tonkabohne. Ein enorm komplexes Bukett, das kaum auf Apfelwein schließen läßt. Im Mund extraktreiche, cremige Fülle, die raffiniert die Säure des Apfels puffert. 19 g/l Restzucker klingen nach viel, sind aber nötig, um die sportlichen 14,9 g/l Säure zu puffern, die in herben Röstaromen für langen Nachklang am Gaumen sorgt.

Bitte dekantieren Sie diesen Apfelwein unbedingt. Er bleibt in der Karaffe über Tage stabil, weil ihn das reichlich vorhandene Quercetin als antioxidativ wirkender sekundärer Pflanzenwirkstoff auf natürliche Weise konserviert. Er legt im Mund dann derart atemberaubend los, daß Ihnen die Spucke wegbleibt ...

Zu gegrilltem Fleisch mit Fett wie Lamm, Schwein oder Rind grandios, zur Ente (mit feinen Orangennoten), und ideal zu herbstlichen Kürbisgerichten und vegetarischer Küche. Ein Apfelwein, der »richtigem« Wein allemal das Wasser reichen kann.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2020+
Restzucker: 19 g/l
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Sandstein | Keuper
Besonderes: Unbedingt 1-2 h vor Genuß dekantieren
Dekantieren: 1
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration

0,75l
DJG14006

K&U
www.weinhalle.de