


# CUVEE N°15 Mostbirne | Apfel | Kaffee

## Jörg Geiger

Bezeichnungsrechtlich ist Jörg Geigers sensationelle CUVEE Nr. 15 Mostbirne | Apfel | Kaffee ein »alkoholfreies Erfrischungsgetränk aus Birnensaft (65%), Apfelsaft (20%), Kaffee (0,2%), Walnußschalen und zugesetzter Kohlensäure«. Tatsächlich ist es ein Traum von einem Birnenschaumwein, der auch hartnäckigste Nicht-Trauben-Wein-Kritiker überzeugen wird.

Es dominieren ihn der Duft und die Süße der Gelbmöstlerbirne. Für feines Säuregerüst sorgen die traditionellen Apfelsorten Berlepsch und Gewürzluike. Ihre exotische, verführerisch harmonische Würze verdankt diese Cuvée dem Kaltauszug eines in der Kupfertrommel gerösteten Bourbon-Kaffees einer Finca aus dem mexikanischen Hochland. Dieser sorgt für charakteristisch rauchige Noten im Aroma, das malzig wirkt und an frisch geröstete Haselnüsse ebenso erinnert, wie an Karamell und frischen Tabak. Ein Auszug frischer, kurz gekochter Walnußschalen sorgt schließlich für feinherbe Gerbstoffe auf der Zunge, die der Cuvée enorme Länge und kraftvoll eigenständigen Charakter verleihen, der Spaß macht und derart hohes technisches und geschmackliches Niveau beweist, das man den fehlenden Alkohol weder schmeckt noch vermißt. Eine grandios zusammengestellte Cuvée, deren besonderem aromatischen Reiz man sich kaum entziehen kann.

Als Apero stets posititv überraschend. Zu Desserts wie Tiramisu, Kaffeeeis und Kuchen oder Desserts, in denen geröstete Hasel- und andere Nüsse eine tragende Rolle spielen, unumgänglich. Zu vielen anderen Kombinationen des nicht ganz alltäglichen Küchenlebens mutig eigenständig zu kombinieren.

Trinkbar ab: sofort
Restzucker: 94 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Sandstein | Keuper
Besonderes: Alkoholfreies Erfrischungsgetränk
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Sektkork
Schwefel: 1
Schönung: Zugesetzte Kohlensäure

0,75l
DJG14002

K&U
www.weinhalle.de