



PriSecco® N°15 Mostbirne | Apfel | Kaffee

Jörg Geiger

Bezeichnungsrechtlich ist Jörg Geigers sensationeller PriSecco® 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 Birnenschäumwein, 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 Gewürzluke. 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 Aperio stets positiv überraschend. Zu Desserts wie Tiramisu, Kaffeeis 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: Edeltank
Boden: Sandstein | Keuper
Besonderes: Alkoholfreies
Erfrischungsgetränk
Vergärung: Reinzuchthefer
Verschlussart: Sektkork
Schwefel: 1
Schönung: Zugewetzte Kohlensäure

0,75l
DJG14002



www.weinhalle.de