

C-BRATBIRNE Birnenschaumwein (alkoholfrei)

Jörg Geiger

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
DJG20007

Edler Schaumwein aus Wiesenobst, das heute keiner mehr verarbeiten will. Dabei war dessen Most im Mittelalter überlebenswichtiger Ersatz für Trinkwasser, das es nicht immer gab und wenn, war es oft verschmutzt. Heute hängen die seltenen Champagner-Bratbirnen an über 100 jährigen Baumriesen auf der schwäbischen Alb, wo sie eine Landschaft prägen, deren Schönheit fast der Vergessenheit anheimgefallen wäre, hätte sich nicht Jörg Geiger vor 20 Jahren der Veredelung des alten Mostobstes angenommen, für das es keine Verwendung mehr gab. Ihm ist es zu verdanken, daß viele hundert Hektar alter Streuobstwiesen nicht Opfer der auf der schwäbischen Alb allgegenwärtigen Verwüstenrotung wurden.
Die Ernte der alten Baumriesen erfolgt von Hand durch Kleinbauern, die für diesen aktiven Landschaftsschutz von Jörg Geiger so entlohnt werden, daß sich die Ernte ihrer »unnütz« gewordenen edlen Früchte wieder lohnt. Jörg Geiger reift die Früchte anschließend aufwändig im speziellen Verfahren des »Schwitzen lassens« nach, um ihre Aromen in Duft und Geschmack erst richtig zu entwickeln.
Nach dieser Reifung werden die Bratbirnen zu Most gepreßt. Dieser vergärt den vorhandenen Fruchtzucker zu Alkohol, wobei die tiefgründig herben Aromen der wertvollen Mostbirnensorte freigesetzt werden. Nach dieser ersten Gärung wird der entstandene Obstwein auf die klassische Champagnerflasche gefüllt und mit Hefe und Zucker zur zweiten Gärung auf der Flasche gebracht. Dann reifen die Flaschen mindestens drei Jahre auf der Hefe und entwickeln dabei nicht nur ihr feines Blasenspiel, sondern auch einen Duft, der intensiv an Birnen erinnert, aber auch an Zimt und frischen Teig.
Dann werden die Flaschen entkorkt, die Hefe aus der Flasche entfernt und der Alkohol durch Vakuumdestillation schonend vollständig entfernt. Das mundwässernd herbe, fein duftende Birnenaroma bleibt dabei erhalten und wird durch wohldosierte Zugabe von Saft aus hochreifen, fast schon angedörrten Champagner-Bratbirnen noch ergänzt. Das schafft kaum jemand so souverän wie Jörg Geiger, der sich seit 2003 auf alkoholfreie Obstschaumweine spezialisiert hat, die tatsächlich in Sachen Schaumweingenuss kaum Wünsche offen lassen. Seine Champagner-Bratbirne alkoholfrei läßt nichts vermissen. Sie ist eine grandios hochwertige Alternative zu alkoholhaltigen Schaumweinen und gilt nicht umsonst als Referenz ihres Genres weltweit.Nährwerte / 100 ml:Brennwert: 88 KJ / 21 KcalEiweiß: < 0,1gFett: < 0,1gFettsäuren: <0,01gKohlenhydrate: 4,6gZucker: 4,6gSalz: < 0,02g

K&U
www.weinhalle.de