

CUVEE N°31 Grüner Tee | Wiesenobst | Gartenmelisse

Jörg Geiger

Wunderbar als Aperitif, aber auch als Speisenbegleiter einzusetzen wie guter Weißwein. Jörg Geiger hat einem Grundsaft aus 45% Äpfeln und 31% Birnen einen winzigen Hauch Pfirsichsaft zur Harmonisierung zugesetzt und diese Cuvée dann mit Gartenmelisse und Gewürzen sorgfältig abgeschmeckt. Ihren unverwechselbaren Touch aber erhält die N° 31 durch Zugabe von 0,5% eines Kaltauszuges eines hochwertigen Darjeeling Grüntees.

Trotz der nur winzigen Menge dominiert das einzigartige Aroma des Grüntees mit feinen herben Noten in Duft und Geschmack diese famose Cuvée. Im Duft Gartenmelisse und Ringelblume, leicht grünlich in der Tönung, herb floral und perfekt ausgewogen in der Balance von Süße und Säure. Im Mund bezaubernd harmonisch im Spiel, mild und weich wirkend, cremig und rund, am Gaumen aber enorm lange nachklingend in der herben Wirkung des Grüntees, die dem alkoholfreien Schaumwein sogar so etwas wie mineralische Tiefe zu verleihen scheint.

Besonders spannend zu Kräuter- und anspruchsvoller vegetarischer Küche.

Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2020+
Restzucker: 77 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Sandstein | Keuper
Besonderes: Alkoholfreies Erfrischungsgetränk
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Sektkork
Schwefel: 1
Schönung: Zugesetzte Kohlensäure

0,75l
DJG14011

K&U
www.weinhalle.de