

CUVEE N°25 Birne | Schlehe | Waldnoten

Jörg Geiger

Jörg Geigers alkoholfreie CUVEE-Serie, steht für alkoholfreie "Schäumer" mit Anspruch.
Hier eine seiner jüngeren Kreationen mit der N° 25. In ihr kombiniert er alte Apfel- und Birnensorten mit den Aromen von Schlehe und schwarzer Johannisbeere aus Bio-Anbau, einem Hauch Aronia und jungen Nadelspitzen. Entsprechend duftet dieser hellrote Obstschaumwein ungewöhnlich würzig nach Wald und roter Beerenfrucht. Im Mund wirkt er weich und füllig in an reife Banane erinnerndem Apfel-Geschmack. Herb kommt er auf die Zunge, zitrusartig frisch agiert er dort und ätherisch duftet er nach Wald und frischem Baumharz. Eine originelle Cuvée, die mundwässernd appetitlich wirkt, in ihrer Würze ungewöhnlich, aber auch originell.
Ein ausgezeichneter Begleiter asiatisch inspirierter Gerichte. Verträgt Schärfe, kompensiert salzige Soja-Sauce und macht auch zu kurz gebratenem Wild und zu Geflügel aller Art, aber auch zu Lamm und geräucherten Wurstwaren eine gute Figur.

Trinkbar ab: sofort - 2028
Restzucker: 8,9 g/ 100ml
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Edelstahltank
Besonderes: Apfelsaft (50%)*, Birnensaft (25%)*, Schlehe (8%)*, Aronia*, schwarze Johannisbeere*, Gewürze* und zugesetzte Kohlensäure. *DE-ÖKO-006 EU/Nicht-EU-Landwirtschaft Getränk auf Apfelsaftbasis mit Kräutern und Gewürzen
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Sektkork
Schwefel: 1
Schönung: Zugesetzte Kohlensäure

0,75l
DJG14012

K&U
www.weinhalle.de