



Bio-Cuvée aus Weinbirnen

Jörg Geiger

Jörg Geigers Huldigung an den berühmten bretonischen Birnen-Cidre. Also ein Schaumwein aus reinem Birnenmost. Um aromatische Komplexität ohne die für Birnenmost typischen Gerb- und Bitterstoffe zu erhalten, setzt er hier auf eine Cuvée aus verschiedenen alten Birnensorten. Die Oberösterreichische Weinbirne, die Schweizer Wasserbirne und unter anderen die württembergische Nägelesbirne vergärt er in extrem kalter Vergärung, die die Aktivität der Hefen stark einschränkt, aromaschonend auf einen nur sehr moderaten Alkoholgehalt von 2 Vol.%. Dadurch bleibt das volle, breite, süße Aroma der Birnensorten erhalten, der Cidre füllt den Mund raumgreifend süß und angenehm herb zugleich in wohltuender Harmonie. Genuß pur. Intensiv strohgelb steht dieser Obstschaumwein im Glas. Fein perlend, mit saftig vollem Duft nach reifen Birnen und der Würze von trockenem Heu. Im Mund würzig süß und fast opulent im Geschmack der Oberösterreichischer Weinbirne, abgerundet von der Milde der Schweizer Wasserbirne. Am Gaumen feine nussige Anklängen und herbe zitronige Frische. Wer Birne als Obst liebt, wird diese flüssige Harmonie lieben. Perfekt zu kräftigem Blauschimmel- und Weichkäse, zu Obst- und entsprechend raffiniert abgestimmten Desserts.

Alkohol: 2 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Restzucker: 85 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edelstahltank

Besonderes: Teilvergorener

Obstschaumwein

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Sektkork

Schwefel: 1

0,75l

DJG14015



www.weinhalle.de