



PriSecco® N°11 Unreifer Apfel | Eichenlaub Jörg Geiger

Seinen ersten »PriSecco« (Prickelt wie Secco, enthält aber keinen Alkohol) entwickelte Jörg Geiger vor über 12 Jahren. Heute bringt er unter fortlaufender Nummer für jede einzelne Komposition limitiert erhältliche PriSeccos als raffiniert abgestimmte Kombinationen alter Apfel- und Birnensorten mit Kräutern, Blüten und Gewürzen auf den Markt. Rund 40 Kräuter und 10 Blüten setzt er ein, Eichenlaub zur Würze und Konservierung, Walnußschalen oder das Holz von Johannisbeersträuchern, sowie hochwertige Gewürze.

Legendär ist seine PriSecco-Cuvée N° 11 »Unreifer Apfel | Eichenlaub«. Nach dem Vorbild des französischen »Verjus« versaftet Jörg Geiger dafür die Sorte Boskoop, die er bewußt unreif geerntet hat. 70% Apfelsaft fügt er ein wenig Birnensaft zu, Kräuter und Gewürze, entscheidend aber ist der Zusatz von 0,1% gewaschenen und angekochten Eichenlaubs. Das sorgt für exotisch herbe Wirkung auf der Zunge, konserviert die Cuvée durch Gerbstoffe auf natürliche Weise und liefert ein aromatisch magisches Profil, dem man spontan verfällt. Die N° 11 duftet mundwässernd frisch nach Apfel, durchsetzt mit reifer Zitrusfrucht und ätherisch weißem Blütenduft, darüber liegt ein exotisch würziger Hauch von Vanille, Gewürznelke und Piment. Pure Harmonie. Eine der schönsten Cuvées des Mostobst-Meisters. Schlank, leicht, spritzig, alkoholfrei, aber anspruchsvoll im Mundgefühl durch das Eichenlaub, das für nachhaltig herbe Wirkung sorgt auf der Zunge. Genial zu Blattsalaten, frischem Meeresfisch und hellem Fleisch, die von mediterranen Kräutern begleitet werden.

Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2020+
Restzucker: 92 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Sandstein | Keuper
Besonderes: Alkoholfreies
Erfrischungsgetränk
Vergärung: Reinzuchthefer
Verschlussart: Sektkork
Schwefel: 1
Schönung: Zugesezte Kohlensäure

0,75l
DJG14001



www.weinhalle.de