PriSecco® N°10 Mostbirne | wilder Holunder

Jörg Geiger

Dieser alkoholfreie PriSecco® dürfte besonders Rotweinfreunde erfreuen. Seine Farbe ist dunkel, sein Alkohol Null, trotzdem schmeckt er hochwertig mundfüllend, dicht und würzig und läßt den Alkohol nicht vermissen.

Jörg Geiger hat alte Mostbirnensorten mit Buchen- und Eichen-Reisig zur besseren Saftausbeute zu Most verarbeitet, den er mit 20% Holundersaft angereichert und mit Indianernessel gewürzt hat. Das Buchen- und Eichenlaub sorgt für rotweinähnlich zarte Gerbstoffe in der Struktur, die wohltuend harmonisch die fülligen Aromen der Hollunderbeeren konterkarieren. Man denkt an Heidelbeeren und Brombeeren, doch dann kommt hauchzart pfeffrige Schärfe ins Spiel, die sich mit der milden Säure der Birnen zu einem mundfüllenden Mittelstück auf der Zunge verbindet, das Frucht und Würze in malzig wirkenden Aromen vereint. Ziemlich abgefahren, was hier an Wirkung und Aromen auf der Zunge passiert. Die nur 8 g/l Restzucker puffern Säure und Gerbstoffe raffiniert und so harmoniert Jörg Geigers N°10 perfekt zu Rind- und Lammfleisch, geschmort, kurzgebraten oder vom Grill. Und zum Apertif gereicht sorgt er stets für Staunen und Begeisterung, denn er kommt und geht ganz ohne Alkohol ...

Alkohol: alkoholfrei Vol %
Trinkbar ab: sofort
Restzucker: 8,1 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Edelstahltank
Besonderes: Alkoholfreies Erfrischungsgetränk
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Sektkork
Schwefel: 1
Schönung: Zugesetzte Kohlensäure

0,75l
DJG14003

K&U
www.weinhalle.de