



PriSecco® N°25 Birne | Schlehe | Douglasie

Jörg Geiger

Jörg Geigers Schaumwein-Sortiment wächst und wächst. Allmählich wird es unübersichtlich. Deshalb erlauben wir uns, aus seiner nummerierten alkoholfreien PriSecco-Serie die unserer Meinung nach spannendsten Exemplare herauszufischen, auch wenn sie nur limitiert verfügbar sind und es passieren kann, daß wir sie nicht nachkaufen können.

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 den Spitzen junger Douglasientriebe. 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 frisch agiert und in ihrer Würze ungewöhnlich, aber auch sehr originell wirkt. 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 ausgezeichnete Figur (67 g Zucker pro Flasche).

Trinkbar ab: sofort

Restzucker: 89 g/l

Bewirtschaftung: Naturnah

Ausbau: Edeltank

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: Reinzuchthefer

Verschlussart: Sektkork

Schwefel: 1

Schönung: Zugesetzte Kohlensäure

0,75l

DJG14012



www.weinhalle.de