

## "Rotfruchtig" - alkoholfrei

Erzeuger: Manufaktur Jörg Geiger

Art. Nr.: 303.202

Herkunftsland: Deutschland

Region: Baden-Württemberg

Ort des Gutes: Schlat bei Göppingen



---

### Weingut / Erzeuger

PriSeccos sind schäumende Köstlichkeiten, die aus alten Apfel- und Birnensorten erzeugt werden. Sie enthalten keinen Alkohol und werden durch die Mazeration von erlesenen

Kräutern und Gewürzen zu sprudelnden, aromatischen Raritäten. Eine echte Alternative zu alkoholhaltigen Getränken und ideal als Essensbegleiter.

Nach der Ernte beginnt der Herstellungsprozess mit dem Sortieren der alten Apfel- und Birnensorten nach dem Reifegrad. Danach werden sie sortenrein gepresst oder eingelagert. Bevor der Saft von Äpfeln und Birnen sanft mit einer pneumatischen Presse gewonnen wird, werden die Früchte zwischen zwei Walzen zermahlen. Die heutigen Maschinen wurden alten, bewährten Geräten nachempfunden.

Um den fehlenden Alkohol zu kompensieren, werden zum Teil Eichenreisige und Johannisbeeren beim Pressvorgang hinzugefügt. Das gibt Struktur und Tiefe. Anschließend erfolgt die Lagerung in gekühlten Stahltanks, damit keine Gärung und kein Alkohol entstehen kann.

Um die schmackhaften PriSeccos herzustellen, versetzt Jörg Geiger einen Teil des Saftes mit verschiedenen Gewürzen, Kräutern und Blüten. Nachdem der Saft die Aromen angenommen hat, wird die endgültige Cuvée erstellt.

Alte Obstsorten enthalten wesentlich mehr Aromastoffe und Zucker. Dadurch sind sie deutlich geschmacksintensiver. Durch höhere Gerbstoffe und mehr Säure geben sie den PriSeccos mehr Struktur und Balance, als es moderne Sorten könnten.

Die Craft Cider und Poirée artisan (BIO Cuvée aus Weinbirnen)

sind fast vergessene Raritäten mit Aussagekraft und geringem Alkoholgehalt. Für die Herstellung in der Manufaktur arbeitet Jörg Geiger ausschließlich mit alten, aromastarken schwäbischen Wiesenobst Sorten.

Über die Jahrhunderte wurden Zufallssämlinge zu Sorten

kultiviert, die durch ihre erfrischenden natürlichen Säuren, den hohen Gerbstoffanteil und die ausgeprägten Aromen zur Herstellung von Cider und der Cuvée besonders geeignet waren.

Bei den Cider und Poirée steht beim Vergären nur der eigene

Fruchtzucker des sortenrein geernteten und handverlesenen

Wiesenobstes zur Verfügung. Selbstverständlich werden diese einzigartigen Naturprodukte ohne Aromastoffe oder Konzentrate veredelt.

## Beschreibung

|                 |  |
|-----------------|--|
| Farbe:          | leuchtendes Rubinrot   |
| Rebsorte:       | Apfelsaft, Birnensaft, Sauerkirschsaft, Schwarze Johannisbeersaft, Holunderblütensaft, Quittensaft,  |
| Charakteristik: | Limettensaftkonzentrat, Gewürze<br>dunkelbeerige Frucht von Sauerkirschen, schwarzen Johannisbeeren und Holunderbeeren gepaart mit frischer Limette. Anregende Säure vereint mit einer leicht herben Note der Quitte und erfrischender, feiner Kohlensäure |
| Ausbau:         | Der Wein wurde im Stahltank ausgebaut  |
| Liefereinheit:  | 6 Flaschen á 0,75 Liter  |

---

## Analyse

|                 |          |
|-----------------|----------|
| Lagerfähigkeit: | 1 Jahre  |
| Restzucker:     | 103 g/l  |
| Gesamtsäure:    | 12,2 g/l |

---

## Gastromische Empfehlungen

als Aperitif oder zu roten und schwarzen Beeren und Früchten, z.B. Rote Grütze mit Vanilleeis etc.

Stand: 12.10.2022 18:08 Uhr