Champagner-Bratbirne - alkoholfrei

Erzeuger:	Manufaktur Jörg Geiger
Art. Nr.:	303.225
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 desSaftes 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

Aus der seltenen Champagner Bratbirne gewonnen, die von über einhundertjährigen Baumriesen abstammt. Hanverlesebes Obstgut, mit Nachreife und im speziellen "Schwitzverfahren" aufbereitet. Reifte nach der Füllung drei Jahre auf der Hefe. Entalkoholisiert durch Vakuumdestillation. Finissage mit hochreifer, angedörter Champagner-Bratbirne.

Farbe:	strohgelb mit grünen Reflexen
Rebsorte:	Birnensaft, Kräuter, Gewürze, Birnenwein entalkoholisiert
Charakteristik:	feiner Duft der Champagnerbratbirne und Dörrbirnennoten. Dazu gesellen sich Aromen von Brioche und weißen Blüten vom mehrjährigen Hefelager. Zurückhaltende Süße treffen auf gut eingebundene Säure. Dezente Gerbstoffnoten und feiner Nachhall
Liefereinheit:	6 á 750

Analyse

Lagerfähigkeit:	3 Jahre
Restzucker:	44 g/l
Gesamtsäure:	7 g/l

Gastromische Empfehlungen

Aperitif. Zu gegrillten Schalentieren, kalten Antipasti Platten und süßem Gebäck

Stand: 12.10.2022 18:08 Uhr