PRISECCO ALKOHOLFREI CUVEE NR. 8 STACHELBEERE, UNREIFER APFEL, DOUGLASIENSPITZE MANUFAKTUR JÖRG GEIGER GMBH

Klarheit	-
Farbe	
Sonstiges	-

Intensität	-

Süße	● ● ● ● ●
Säure	● ● ● ● ●
Bitterkeit	● ● ● ● ●
Körper	● ● ● ● ●
Holzeinsatz	● ● ● ● ●
Tannin	● ● ● ● ●
Komplexität	● ● ● ● ●
Abgang	● ● ● ● ●

Bewertung	
Trinktemperatur	8 bis 10 °C



ANBAUGEBIET: WÜRTTEMBERG, DEUTSCHLAND

PREIS: 12,50 €

AROMEN:

WINZER

Seit 2003 kreiert Jörg Geiger aus alten Obstsorten unter Einsatz von über 200 Gewürzen, 70 Kräutern und 20 Blüten einzigartige Getränke, die reich an Komplexität, Tiefe und Geschmacksvielfalt sind. Die alkoholfreien Kreationen der Manufaktur Jörg Geiger bieten ein breites Spektrum: von fruchtigen Klassikern über ausdrucksstarke saisonale Produkte und vielschichtige, stille Essensbegleiter bis hin zu komplexen Cuvées. Generell werden heute weniger süße Getränke bevorzugt, weshalb die Früchte oft nicht voll ausgereift geerntet werden und somit ihre lebendige Frische und Säure behalten.

Warum wir die alkoholfreien Kreationen von Jörg Geiger in unserem Sortiment haben.

Lange waren wir auf der Suche nach wirklich ausdrucksstarken, alkoholfreien Alternativen zu Wein und Champagner. Bei der Manufaktur Jörg Geiger haben wir sie schließlich gefunden. Es gibt einige gute Gründe, auf Alkohol zu verzichten. Gesundheitliche, sportliche, familiäre Umstände, religiöse oder einfach nur geschmackliche. Doch ein Verzicht auf Alkohol muss nicht gleich einen Verzicht auf Geschmack, Genuss und feierliche Anlässe bedeuten.

Foodpairing mit alkoholfreien Getränken wird immer beliebter. Immer weiter werden die Produkte von Jörg Geiger entwickelt. Es wird getüftelt, getestet, verkostet. Und noch immer ist, auch mit über 40 verschiedenen alkoholfreien Kreationen, der Kreativitäts- und Entwicklungsdrang von Jörg Geiger lange nicht ausgeschöpft. „Alkoholfrei auf der Überholspur“ ist das Motto und gemeinsam mit bekannten Gastronomen, Sommeliers und Bloggern wird das Thema auf ein völlig neues Level gehoben und neu interpretiert. Sie kochen gerne asiatisch? Die PriSecco Cuvée Nr. 8 passt perfekt zu asiatischer Küche sowie auch die Inspiration 4.6 ist wie geschaffen dafür. Neugierig geworden? Probieren Sie doch einmal die

WEIN

Die Basis bildet Stachelbeere mit klarem und feinem Duft. Abgerundet mit angenehmer Süße und Fülle der Mostbirnen, sowie der leicht beschwingten Säurestruktur der alten Apfelsorten. Diese Cuvée wurde dezent verfeinert mit Douglasienspitzen, Bronzefenchel, Borretsch, Schafgarbe und Gewürzen. Frischer Apfel mit intensiver Stachelbeere, leichte vegetabile Noten der Douglasie und dezente Nase nach Wiesenkräutern. Frisch-fruchtig durch Apfel und Noten der Stachelbeeren. Spannende Säure und angenehm zurückhaltende Süße im herben langen Nachhall.