

Schwäbischer Cider -Manufaktur Jörg Geiger - Manufaktur Jörg Geiger



Beispielbild

Rebsorte

Wiesenäpfel, Weinbirnen

Passt zu...

mildem Käse, Desserts, Apéritif, Salat

Beschreibung

Kräftiges Strohgelb. Reife üppig süßliche Birnen-Apfelfrucht. Mit dezent nussigen und wiesenkräutrigen Anklängen im Zentrum. Feinste Perlage. Sehr harmonisch durch die milde Säure. Ein Schmeichler. Als Begleiter zum knackigen Salat mit fruchtig-süßen Dressings oder zu Schafs- und Ziegenfrischkäse.

Weingut:	Manufaktur Jörg Geiger
Lage:	-
Keller:	Schlat
Anbaugebiet:	Württemberg
Herkunftsland:	Deutschland
Bodenart:	-
Weinanbau:	Hohe, alte Wiesenobst-Bäume prägen die idyllische Landschaft am Fuß der Schwäbischen Alb. Ihre Früchte, intensiv-aromatische Apfel- und Birnensorten, sortenrein geerntet und handverlesen. Der Schwäbische Cider ist ein einzigartiges Naturprodukt.
Weinausbau:	Teilvergorener Obstschaumwein aus Wiesenäpfel und Weinbirnen.
Weingeschmack:	Mild und fruchtig
Weinfarbe:	weiß
Füllmenge:	0,75 l
Allergene:	Enthält Sulfite
Qualitätsstufe:	-
Trinktemperatur:	6-8 °C

Analysewerte

Alkoholgehalt:	3,00% Vol.
Restsüße:	65,00 g/l
Säuregehalt:	-

Infos über das Weingut

Erfolgreicher Familienbetrieb im Gasthof Lamm in Schlat - mit Brennrecht seit dem 17. Jahrhundert. Die Manufaktur Jörg Geiger gehört zusammen mit Slow Food Deutschland zu den Mitbegründern des WiesenObst e.V., der sich die Erhaltung der schwäbischen Streuobstwiesen zum Ziel gesetzt hat.

