

Weinzentrale

EBERLE

Cuvée Nr.7 alkoholfrei pricklend Hauszwetschgen Gelbmöstlerbirnen Zitronenverbene - Manufaktur Jörg Geiger

Art.-Nr: 05307



Beschreibung:

Sinnlicher Duft nach reifen Zwetschgen mit frischen Noten der Zitronenverbene. Am Gaumen schöner Auftakt von feiner Fruchtsüße der Birne und Zwetschge. Ein erfrischendes Kräuteraroma und eine ausgewogene Sweet & Sour-Aromatik verbinden das Ganze. Die weiche Persistenz wird begleitet von zart-pikanten Gewürzen.

Hersteller:

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.

Anbau:

Mitte September ist die Reifezeit der duftigen Gelbmöstler Birne. Zur gleichen Zeit verfrüht geerntet hat die aromatische Hauszwetschge noch weniger Süße und mehr Säure. Die Frische wird zusätzlich durch die Kräuter unterstützt.

Rebsorte -	Region Württemberg	Alkoholgehalt -	Trinktemperatur 8-10 °C
Weingeschmack -	Qualitätsstufe Landwein Oberrhein	Restsüße -	Ausbau -
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart -	Trinkfenster 2023 bis 26.08.2024	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Selektive Lese	Zusatzstoffe -	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Säure



Passt zu



Exotische Gerichte



Salatkreationen



Vegetarische Gerichte



Asiatischer Küche



Desserts



Gebäck



Wildgerichte