

Weinzentrale

EBERLE

Schwäbischer Cider Manufaktur Jörg Geiger - Manufaktur Jörg Geiger

Art.-Nr: 05320



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.

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:

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.

Rebsorte -	Region Württemberg	Alkoholgehalt 3 % Vol.	Trinktemperatur 6-8 °C
Weingeschmack -	Qualitätsstufe Landwein Oberrhein	Restsüße 65	Ausbau -
Weinstilistiken -	Bodenart -	Trinkfenster -	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart -	Bewirtschaftung -	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren -

Passt zu



Käse



Salatkreationen



Desserts



Aperitif