

Weinzentrale

EBERLE

Birnenschaumwein - Manufaktur Jörg Geiger

Art.-Nr: 05325



Beschreibung:

In der Nase ausdrucksvolle Birnenfrucht mit Streuobstwiesenduft. Die harmonische Frucht mit leichter Restsüße bekommt durch die feinen Gerbstoffe Struktur und Länge.

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:

Obst von den Streuobstwiesen mit ihren hoch aufragenden alten Baumriesen am Rande der Schwäbischen Alb. Sorgsam per Hand verarbeitet.

Rebsorte -	Region Württemberg	Alkoholgehalt 8,5 % Vol.	Trinktemperatur 8-10 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Landwein Oberrhein	Restsüße 18	Ausbau -
Weinstilistiken -	Bodenart -	Trinkfenster -	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart -	Bewirtschaftung -	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren -

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Tannin



Passt zu



Aperitif