

Weinzentrale

EBERLE

Birnenschaumwein aus der C.- Bratbirne Alkoholfrei - Manufaktur Jörg Geiger

Art.-Nr: 05334



Beschreibung:

Spritzig, aromatischer Auftakt mit Noten von weißen Blüten, frischer C.- Bratbirne, Dörrbirnen und Apostelkuchen. Rassig, kernig und feinfruchtig in seiner Art. Erfrischt dank seiner gut eingebundenen Säure. Die feine Perlage trägt ein dezentes Gerbstoffkleid mit ins Finale. Eine alkoholfreie Entdeckung!

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:

Die seltenen Champagner-Bratbirnen wachsen heute auf über 100-jährigen Baumriesen am Rande der Schwäbischen Alb. Champagner-Bratbirne gilt seit über 200 Jahren als Weinbirne von allerbesten Güte. Ihren Namen trägt sie seit 1797.

Rebsorte -	Region Württemberg	Alkoholgehalt -	Trinktemperatur 8-10 °C
Weingeschmack -	Qualitätsstufe Alkoholfreier Birnenschaumwein	Restsüße -	Ausbau -
Weinstilistiken -	Bodenart -	Trinkfenster -	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart -	Bewirtschaftung -	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren -

Passt zu



Desserts



Aperitif