

Weinzentrale

EBERLE

PriSecco Alkoholfrei Mirabellengold - Manufaktur Jörg Geiger

Art.-Nr: 05343



Beschreibung:

Funkelt im goldenen Schimmer. Faszinierendes Aromenspiel von frischen Mirabellen und Zitronenverbene. Im Duftakkord leicht ätherisch geprägt von Rosmarin und Estragon. Am Gaumen finden wir einen saftigen Mirabellengeschmack mit einem ausbalanciertem Süße-Säure Spiel im Finish! Nicht nur als Aperitif, sondern auch als Begleiter zu warmen Mirabellen-Streuselkuchen oder Mirabellenstrudel ein Hochgenuss.

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 -	Trinktemperatur 8-10 °C
Weingeschmack -	Qualitätsstufe PriSecco alkoholfrei	Restsüße -	Ausbau -
Weinstilistiken jung & wild	Bodenart -	Trinkfenster 08.09.2024	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Selektive Lese	Zusatzstoffe -	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht




Körper/Intensität



Säure



Passt zu

 Exotische Gerichte

 Salatkreationen

 Vegetarische Gerichte

 Desserts

 Gebäck

 Aperitif