

Weinzentrale

EBERLE

!Wehmut - Manufaktur Jörg Geiger

Art.-Nr: 05368



Beschreibung:

Zarte Noten vom Wermutkraut. Er duftet nach Honig und weißen Blüten, reife Aprikosen treffen auf zitronige Noten. Am Gaumen süßer voller Auftakt, im Mittelstück feine Säure, bitter und herb, würziges Finale. wermutgeprägter Nachhall

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 klaren Bitternoten des Apfels werden mit dem Dörrbirnensaft von Palmischbirne und Nägelesbirne abgerundet. Zum Aufstärken des Alkohols verwenden wir ausschließlich im Holzfass gereifte Apfel- und Traubenbrände.

Rebsorte -	Region Württemberg	Alkoholgehalt 13 % Vol.	Trinktemperatur 14-16 °C
Weingeschmack -	Qualitätsstufe Apfelwermutwein	Restsüße -	Ausbau -
Weinstilistiken jung & wild	Bodenart -	Trinkfenster -	Flaschengröße 0,5 Liter
Verschlussart Designverschluss	Bewirtschaftung Selektive Lese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Säure



Passt zu



Exotische Gerichte



Cocktails



Desserts



Aperitif