

# Weinzentrale

EBERLE

## 32° Riesling Apfel Kräuter alkoholfrei - Manufaktur Jörg Geiger

Art.-Nr: 60671



### Beschreibung:

Feiner Duftzirkel von hellen Trauben, schwäbischem Kernobst, Birne, Pfirsich, Quitte und weißen Blüten. Feinfruchtiger Gusto. Am Gaumen sehr elegant, lebhaft mit vitaler Säurestruktur, erfrischend grundiert und kräutrig. Der Nachhall endet saftig und mit einer schön feinwürzigen Tönung im Finish!

### 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:

Wunderbare Kombination aus entalkoholisiertem Riesling mit Apfel-, Trauben- und Birnensaft. Erinnert im Duft- und Geschmacks-Kosmos an einen sommerlichen frischen Weißwein - der wahrlich die Sinne verzaubert. Der Riesling wird bei 32°C entalkoholisiert.

<b>Rebsorte</b> Riesling	<b>Region</b> Württemberg	<b>Alkoholgehalt</b> -	<b>Trinktemperatur</b> 7-9 °C
<b>Weingeschmack</b> -	<b>Qualitätsstufe</b> Landwein Oberrhein	<b>Restsüße</b> -	<b>Ausbau</b> -
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> -	<b>Trinkfenster</b> bis 05-02-2025	<b>Flaschengröße</b> 0,75 Liter
<b>Verschlussart</b> Kronkorken	<b>Bewirtschaftung</b> Naturnah	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Karaffieren</b> NEIN

### Charakter

#### Frucht



#### Körper/Intensität



#### Mineralität



#### Säure



### Passt zu



Antipasti



Sushi



Salatkreationen



Fisch



Haute Cuisine



Meeresfrüchte



Vegetarische Gerichte



Asiatischer Küche