



Manufaktur Jörg Geiger

## **Birnenschaumwein aus der alten Obstsorte Champagner-Bratbirne halbtrocken**

### **Herstellung**

Die gelbe Birne wird gewaschen, gemahlen und schonend bei geringem Druck gepresst. Der süße Saft läuft klar von der Kelter, die Gerbstoffe der Birnen fällen die Trübstoffe sofort aus. Der süße Saft verbleibt über Nacht im Absetztank, um am nächsten Morgen in die Gefäße zur ersten Gärung zu kommen. Über fast drei Monate dauert die langsame aromaschonende Kaltgärung im neuen Keller. Ende Dezember bis Anfang Januar erfolgt nach Abstich und Filtration die [Zusammenstellung der Cuvées](#). Hier zeigt sich Erfahrung, Geschick und Können. Nach der Flaschenfüllung beginnt die zweite Gärung mit dem Restzucker und der Champagnerhefe. Insgesamt bleibt der Schaumwein mindestens neun Monate in der Flasche, bevor er am Ende des traditionellen Flaschengärverfahrens gerüttelt und vom Hefepfropf befreit wird.

### **Beschreibung**

#### **Farbe:**

helles Strohgelb mit  
grünlichen Reflexen,  
mit feiner lebendiger Perlage

#### **Geruch:**

klare frisch süsfruchtige  
Birnenase mit floralen Noten  
nach Heu und grünem Tee

#### **Geschmack:**

Halbtrocken mit  
fruchtbetonter harmonischer  
Birnenfrucht, spannendes  
Süße/Säure Spiel mit cremig  
herbem Nachhall

#### **Speiseempfehlung:**

Solo als Appetitanreger,  
Gänseleber mit Birne  
Asiatische Gerichte mit Curry,  
leicht karamellierte  
Birnentarte mit Vanilleeis

#### **Trinktemperatur:**

8-10 °C

#### **Alkoholgehalt**

8,0 % vol

#### **Zucker**

33g/l

#### **Füllmenge**

0,75 l

#### **VPE**

6/ Karton

#### **EAN**

4260044670355

