



Manufaktur Jörg Geiger

Cuvée von Weinbirnen

Herstellung

Die Früchte für dieses Cuvée von Weinbirnen stammen von den Sorten Oberösterreichischer Weinbirne, Schweizer Wasserbirne und Nägelesbirne – allesamt im Vogelschutzgebiet des Alvorlandes geerntet. Durch die einsetzende Kälte wird in der aromaschonenden Teilvergärung nur ein moderater Alkohol erreicht.

Beschreibung

Farbe:

intensives Strohgelb,
mit feiner Perlage

Geruch:

Saftig voller Duft nach reifen
Birnen, würzige Noten an
Gras und Heu erinnernd

Geschmack:

Sehr würzig-süßer und
üppiger Geschmack der
Oberösterreichischer Weinbirne,
abgerundet von der Milde der
Schweizer Wasserbirne mit
nussigen Anklängen und
zitronenfrischem
harmonischem Frischekick
durch die feinprickelnde
Kohlensäure

Speiseempfehlung:

sehr harmonisch zu kräftigem
Blauschimmelkäse
oder auch zu Weichkäse mit
Birnengelee ,
Zitronencreme, auch als
Torte mit frischen Beeren
kombiniert

Trinktemperatur:

8-10 °C

Alkoholgehalt

1,0 % vol

Zucker

86 g/l

Füllmenge

0,75 l

VPE

6/ Karton

EAN

4260044670959

