# 35 Grad - Sauvignon Blanc | Mirabelle -alkoholfrei




| | |
|---|---|
| Erzeuger: | Manufaktur Jörg Geiger |
| Art. Nr.: | 303.212 |
| Herkunftsland: | Deutschland |
| Region: | Baden-Württemberg |
| Ort des Gutes: | Schlat bei Göppingen |

## Weingut / Erzeuger

Die Produkte von Jörg Geiger sind prickelnde Köstlichkeiten aus alten Apfel- und Birnensorten. Sie enthalten keinen Alkohol und werden durch die Mazeration mit erlesenen Kräutern und Gewürzen zu prickelnden, aromatischen Raritäten. Eine echte Alternative zu alkoholischen Getränken und ideal zum Essen.

Nach der Ernte beginnt der Herstellungsprozess mit der Sortierung der alten Apfel- und Birnensorten nach Reifegrad. Danach werden sie sortenrein gepresst oder gelagert. Bevor aus den Äpfeln und Birnen mit einer pneumatischen Presse schonend der Saft gewonnen wird, werden die Früchte zwischen zwei Walzen zerkleinert. Die heutigen Maschinen sind alten, bewährten Vorbildern nachempfunden. Um den fehlenden Alkohol auszugleichen, werden während des Pressvorgangs teilweise Eichenreiser und Johannisbeeren zugegeben. Das gibt Struktur und Tiefe. Die anschließende Lagerung erfolgt in gekühlten Stahltanks, um Gärung und Alkoholbildung zu verhindern.

Um schmackhafte Produkte herzustellen, versetzt Jörg Geiger einen Teil des Saftes mit verschiedenen Gewürzen, Kräutern und Blüten. Wenn der Saft die Aromen aufgenommen hat, ist die Cuvée fertig. Alte Obstsorten enthalten deutlich mehr Aromastoffe und Zucker. Dadurch sind sie deutlich geschmacksintensiver. Durch höhere Tannine und mehr Säure verleihen sie den spritzig-fruchtigen Produkten mehr Struktur und Ausgewogenheit als moderne Sorten.

Craft Cider sind fast vergessene Raritäten mit Ausdruck und niedrigem Alkoholgehalt. Für die Herstellung in der Manufaktur verwendet Jörg Geiger ausschließlich alte, aromatische schwäbische Streuobstsorten. Aus Zufallssämlingen wurden im Laufe der Jahrhunderte Sorten kultiviert, die sich wegen ihrer erfrischenden natürlichen Säuren, ihres hohen Gerbstoffgehalts und ihres ausgeprägten Aromas besonders für die Herstellung von Cider eignen. Bei der Vergärung des Cider wird nur der eigene Fruchtzucker der sortenrein geernteten und handverlesenen Wiesenobstes zur Verfügung. Selbstverständlich werden diese einzigartigen Naturprodukte ohne Aromastoffe oder Konzentrate veredelt.

Begleiten Sie uns auf der GRAD°WANDERUNG von Jörg Geiger. Diese Linie umfasst trockene und stille Essensbegleiter, die schonend entalkoholisiert und mit Säften, Hydrolaten, Kräutern, Blüten und Gewürzen verfeinert wurden. Geschmacksprofil und Speisebegleitung sind im vorheinein akribisch aufeinander abgestimmt worden und darüber hinaus ansehnlich auf dem Etikett anskizziert. Alkoholfrei mit Stil!

## Beschreibung

| | |
|---|---|
| Farbe: | hellgelb mit goldenen Reflexen |
| Rebsorte: | entalkoholisierter Wein, Stachelbeersaft, entalkoholisierter Apfelwein, Birnensaft, Mirabellensaft, |
| Charakteristik: | Kräuterauszug, Blütenauszug, Gewürze<br>In der Nase prägnante Aromen von Kirsche, Waldbeere, Rote Johannesbeere und Röstnoten. Vollfruchtig, blanciert Süß-Säurespiel am Gaumen. Trocken und leicht mit mittellangem Gerbstoffnachhall. |
| Liefereinheit: | 6 Flaschen á 0,375 Liter |

## Analyse

| | |
|---|---|
| Alkoholgehalt: | 0 % vol. |
| Restzucker: | 39 g/l |
| Gesamtsäure: | 6,3 g/l |

## Gastromische Empfehlungen

leichte kalte Vorspeisen, Schalen- und krustentiere, leichte Gemüsegerichte

Stand: 28.11.2026 18:27 Uhr