Jörg Geiger Blanc de Blanc - alkoholfrei

Erzeuger:	Manufaktur Jörg Geiger
Art. Nr.:	303.231
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

Der Blanc de Blanc alkoholfrei der Manufaktur Jörg Geiger wird aus den Rebsorten Chardonnay und Colombard hergestellt. Nach der Vinifikation des Bio-Weins erfolgt die Flaschengärung und Reifung auf der Hefe, wodurch zarte Brioche-Noten entstehen. Anschließend wird der Wein schonend entalkoholisiert und mit feinen Gewürzen, erlesenen Kräutern und Blüten veredelt, um ein einzigartiges, alkoholfreies Schaumweinerlebnis zu bieten.

Farbe:	hellen Strohgelb mit grünlichen Reflexen
Rebsorte:	Chardonnay, Colombard
Charakteristik:	zunächst entfalten sich feine Aromen von grünem Apfel, weißem Pfirsich und einem Hauch Zitronenzeste, begleitet von floralen Noten und dezenten Brioche-Anklängen, am Gaumen frisch und elegant mit feiner Perlage, die die lebendige Säure unterstreicht und eine mineralische Tiefe verleiht, das Finale ist langanhaltend mit subtiler Kräuterwürze und einer animierenden Frische
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	0,5 % vol.
Restzucker:	20 g/l
Gesamtsäure:	g/l

Gastromische Empfehlungen

Seine feine Perlage und frische Zitrusnoten passen ideal zu einem Carpaccio von Jakobsmuscheln mit Limettenvinaigrette. Auch eine cremige Burrata mit Kräutern und gerösteten Pinienkernen harmoniert perfekt und unterstreicht seine elegante Struktur.

Stand: 29.11.2026 09:59 Uhr