

Champagner Bratbirne alkoholfrei

Champagner Bratbirne alkoholfrei:

Die Königin unter den Alkoholfreien - Champagner Bratbirne

- 3 Jahre auf der Hefe gereift
- entalkoholisiert
- gekonnt verfeinert

Elegant, und exklusiv - leicht, weniger süß – und trotzdem alkoholfrei

GERUCH: Feiner Duft der Champagnerbratbirne, mit feinen Dörrbirnennoten. Weiße Blüten, Brioche Noten geprägt vom mehrjährigen Hefelager des Schaumweins auf der Champagnerflasche.

GESCHMACK: Zurückhaltende Süße und gut eingebundene Säure. Feiner Geschmack der Champagner Bratbirne mit dezenten Gerbstoffnoten im feinen Nachhall.

Ursprung und Herstellung: Der edelste Rohstoff, den WiesenObst bieten kann, kombinieren wir mit der aufwändigsten Herstellung: Die seltenen Champagner-Bratbirnen wachsen heute auf über 100 jährigen Baumriesen. Die Ernte durch die Kleinbauern wird handverlesen, um durch die aufwändige Nachreifung der Birnen in unserem speziellen Verfahren des „Schwitzen lassens“ die Aromen in Duft und Geschmack zum Höhepunkt zu entwickeln. Nach der Pressung der Champagner-Bratbirne wandeln wir den vorhandenen Fruchtzucker durch die schonende erste Gärung in Alkohol um, die sensorische Vielfalt formiert sich. Im Anschluss erfolgt die Füllung auf die Champagnerflasche und eine zweite Gärung. Nach mindestens drei Jahren auf dem Hefelager bilden sich so, weitere typische Noten der Flaschengärung und Reifung, oft an Briochebrot erinnernd.

Es ist an der Zeit die Flaschen zu entkorken und die Champagner-Bratbirne vom Alkohol durch Vakuumdestillation schonend und vollständig zu befreien, allein das feingliedrige Aroma gilt es zu bewahren. Nun kommt die Erfahrung und Passion der Manufaktur Jörg Geiger zum Tragen, die seit 2003 alkoholfreie Kompositionen herstellt, welche keine Wünsche offen lassen. In der Finissage abgerundet findet der Saft hochreifer, fast angedörrter Champagner-Bratbirnen Verwendung. Jörg Geiger verfeinert gekonnt und dezent die Champagner-Bratbirne frei von Alkohol zu einem einzigartigen Erlebnis.

EMPFEHLUNG: Solo als anregender Aperitif | zu sehr feinen, leichten Fischgerichten.

TRINKTEMPERATUR: 8 bis 10°C **TRINKGLAS:** Sektglas

Die Obstsorte Champagner-Bratbirne gilt seit über 200 Jahren als Weinbirne allerersten Ranges. Ihren Namen trägt sie seit 1797, denn bereits zuvor wurde ein herausragender Schaumwein aus dieser Rarität hergestellt.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	88 kj
Brennwert kcal	21 kcal
Fett	< 0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,01 g
Kohlenhydrate	4,6 g
davon Zucker	4,6 g
Eiweiß	< 0,1 g
Salz	< 0,02 g

Sonstige Angaben

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweis	Lagertemperatur unter 12°C
---------------------------------------	----------------------------

Hersteller

Manufaktur Jörg Geiger GmbH Eschenbacher Straße 1 73114 Schlat bei Göppingen

Zusätzliche Informationen

Zutaten:

62% Birnenwein entalkoholisiert, Birnensaft, mit Kohlensäure versetzt. Entalkoholisiertes, birnenschäumweinhaltiges Getränk mit Kräutern und Gewürzen.

Enthält Sulfite