weninger



Franz plays with Barley & Grapes

Nach der Verkostung unseres "A Glimmer of Hops" mit einem lokalen Bierbrauer entstand die Idee, eine Art Kooperation einzugehen. Und so geschah "Barley & Grapes". Der Ablauf ist recht einfach: Der Bierbrauer läutert und kocht die Gerste, die wir dann in unseren gärenden Wein pumpen. So vergärt unsere Wildhefe die Stärke aus der Gerste und den Zucker aus den Trauben. Nach einer sehr langen, langsamen Gärung (vier Monate) haben wir ihn in Flaschen abgefüllt.
Die Aromen erinnern an Rhabarber und Rote-Beete-Saft. Ein trinkfreudiger Aperitif.

weninger

Alkohol	10%
Allergene	enthält Sulfite / vegan
Gärung	Die Bierbrauer läutert und kocht die Gerste , die wir dann in unseren gärenden Wein pumpen. So vergärt unsere Wildhefe die Stärke aus der Gerste und den Zucker aus den Trauben.
Restzucker	0,7 g/l
Schwefel gesamt	23 mg/l
Abfüllung	2500 Flaschen / Juli 2022 / eigene Abfüllanlage
Trinktemperatur	12-14°C