

ALKOHOLFREI



580807

## PRISECCO ROTFRUCHTIG



Manufaktur Jörg Geiger



Deutschland  
Württemberg



Manufaktur Jörg Geiger  
TRADITION UND INNOVATION

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Der PriSecco Rotfruchtig Manufaktur Jörg Geiger beeindruckt mit einer dichten Frucht von Sauerkirsche, schwarzer Johannisbeere und Holunderbeere, die von frischen Noten der Limette begleitet wird. Am Gaumen entfaltet sich eine dunkelbeerige Frucht nach Sauerkirschen, Johannisbeeren und Holunderbeere. Eine anregende Säure harmonisiert mit der leichten Herbe von Quitte und Limette, während die feine Kohlensäure für eine erfrischende Note sorgt.



Speiseempfehlungen

Dessert mit Schokolade  
Wild

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
-------	-----

### ARTIKELDATEN

Gebinde	12 / 0.200 l
Verschluss	Sekt-/Champagnerkork
EAN Flasche / EAN Karton	4260044672205 4260044672700

### ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
Restzucker	0.0 g/L

### INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Apfelsaft (50%), Birnensaft, Sauerkirschsafte (8%), Schwarzer Johannisbeersafte (8%), Holundersafte, Quittensafte, Limettensaftekonzentrat, Gewürze und zugesetzte Kohlensäure.
Energiegehalt	212 kJ / 51 kcal
Fettgehalt	0.2 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	10.9 g
Zuckergehalt	10.0 g
Eiweiß	0.3 g
Salz	0.0 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Inverkehrbringer	Weingut Jörg Geiger 73114 Schlatt / Göppingen



Manufaktur Jörg Geiger  
TRADITION UND INNOVATION

## PRODUZENTEN-INFO

Die Manufaktur Jörg Geiger - der Pionier und das Original alkoholfreier Kompositionen. Seit 2003 kreiert Jörg Geiger in Schlat, Baden-Württemberg, aus alten Obstsorten, Gewürzen, Kräutern und Blüten, einzigartige alkoholfreie Getränke mit Komplexität, Tiefe und Geschmacksvielfalt.

Die Manufaktur Jörg Geiger zeichnet sich durch die tiefgreifende Bedeutung des Begriffs "Manufaktur" aus. Im baden-württembergischen Schlat werden die Früchte von WiesenObst sortenrein geerntet, ebenso wie die Kräuter und Blüten, die zusätzliche Aromen liefern. In der Verarbeitung kombiniert Jörg Geiger alte Techniken mit innovativen Verfahren, um die Aromen und speziellen Geschmacksnuancen dieser außergewöhnlichen Früchte optimal zur Geltung zu bringen.

Das Portfolio der Manufaktur Jörg Geiger bietet eine vielfältige Auswahl an Genusserlebnissen. Besonders beliebt sind die PriSeccos, alkoholfreie Fruchtsekte in köstlichen Varianten wie Aecht Bitter! aus Birne mit Wermut, Bio-Weiß aus Apfel-Quitte-Akazienblüte oder Trauben wie die Bio-Cuvée Nr. 9 aus Kerner, Müller-Thurgau und Portugieser. Ein Höhepunkt ist sicherlich der alkoholfreie Schaumwein aus der Obstsorte Champagner Bratbirne, eine feinduftige und elegante Empfehlung für festliche Anlässe.