

## PRISECCO CUVÉE NR. 11

 Manufaktur Jörg Geiger

 Deutschland  
Württemberg


Manufaktur Jörg Geiger  
TRADITION UND INNOVATION



## ARTIKELBESCHREIBUNG

Der PriSecco Cuvée Nr 11 Manufaktur Jörg Geiger verführt mit einem intensiven Duft nach reifen Äpfeln, der im Zusammenspiel mit Eichenlaub spannende Würz- und Kräuternoten entfaltet. Am Gaumen präsentiert sich ein satter Apfelgeschmack, ergänzt durch eine fein zitronige Säure. Das Tannin des Holzes trägt zu einem langen, frischen Nachhall bei.



Speiseempfehlungen

Forelle/Saibling gebraten/  
gegrillt

Serviertemperatur

8.0 °C bis

## FARBE, GESCHMACK &amp; MEHR

Farbe	Weiß
-------	------

## ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
---------	-------------

EAN Flasche / EAN Karton	4260044672175 4260044679198
--------------------------	--------------------------------

## ANALYSE

Säure	0.0 g/L
-------	---------

Restzucker	0.0 g/L
------------	---------

## INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Apfelsaft (70%), Birnensaft, Eichenlaub, Kräuter, Gewürze und zugesetzte Kohlensäure.
--------------	---

Energiegehalt	178 kJ / 43 kcal
---------------	------------------

Fettgehalt	0.0 g
------------	-------

gesättigte Fettsäuren	0.0 g
-----------------------	-------

Kohlenhydrate	9.8 g
---------------	-------

Zuckergehalt	9.2 g
--------------	-------

Eiweiß	0.1 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.