

BI  
OVE-  
GANALKOHOL-  
FREI

580813

## PRISECCO BIO CUVÉE NR. 25



Manufaktur Jörg Geiger

Deutschland  
WürttembergManufaktur Jörg Geiger  
TRADITION UND INNOVATION

## ARTIKELBESCHREIBUNG

Der PriSecco Cuvée Nr 25 von der Manufaktur Jörg Geiger verströmt einen kräftigen Duft nach dunklen Waldbeeren und Brombeeren, begleitet von den zitronigen Nuancen der Douglasiere und einer leichten Marzipannote im Hintergrund. Am Gaumen präsentiert sich der Wein beerenfruchtig mit ätherischen Waldnoten, rauchig und leicht holzig, unterstützt von einem festen Tannin, das in einen langen Nachhall übergeht.



Speiseempfehlungen

Lamm gebraten/gegrillt  
Wild

## FARBE, GESCHMACK &amp; MEHR

Farbe Rot

## ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Sekt-/Champagnerkork

Biokontrollstellennummer DE-ÖKO-006

EAN Flasche / EAN Karton  
4260044673257  
4260044679310

## ANALYSE

Alkoholgehalt 0.0 %Vol

Säure 0.0 g/L

Restzucker 0.0 g/L

## INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste Apfelsaft (50%)\*, Birnensaft (25%)\*, Schlehe (8%)\*, Aronia\*, schwarze Johannisbeere\*, Douglasienspitzen, Gewürze\* und feinstperlige Kohlensäure. \* aus kontrolliert biologischem Anbau.

Energiegehalt 198 kJ / 47 kcal

Fettgehalt 0.2 g

gesättigte Fettsäuren 0.2 g

Kohlenhydrate 10.1 g

Zuckergehalt 8.9 g

Eiweiß 0.4 g

Salz 0.0 g

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene  
enthält keinerlei Milch-AllergeneInverkehrbringer 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.