

ALKOHOLFREI



580823

PRISECCO APFELSINFONIE

 Manufaktur Jörg Geiger

 Deutschland
Württemberg



Manufaktur Jörg Geiger
TRADITION UND INNOVATION

ARTIKELBESCHREIBUNG

Der PriSecco Apfelsinfonie von der Manufaktur Jörg Geiger verströmt ein intensives, würziges und vollreifes Aroma von Äpfeln, das durch Noten des Barriqueholzes und erdige Nuancen der Senfblätter unterstützt wird. Am Gaumen entfaltet sich der Geschmack eines vollreifen, säurebetonten Apfels, begleitet von feinen Karamellnoten. Würzige Kräuteraromen prägen den langen und dezent scharfwürzigen Nachhall.



Speiseempfehlungen

Asiatische Küche

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

ARTIKELDATEN

Gebinde 12 / 0.200 l

Verschluss Sekt-/Champagnerkork

EAN Flasche / EAN Karton
4260044672281
4260044672786

ANALYSE

Restzucker 0.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste Apfelsaft vom Bittenfelder Sämling (93%), Rhabarbersaft (6%), Kräuter, Roter Senf (0,5%), Gewürze und zugesetzte Kohlensäure.

Energiegehalt 209 kJ / 50 kcal

Fettgehalt 0.1 g

gesättigte Fettsäuren 0.0 g

Kohlenhydrate 11.3 g

Zuckergehalt 10.8 g

Eiweiß 0.2 g

Salz 0.0 g

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

Inverkehrbringer Weingut Jörg Geiger
73114 Schlat / 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.