



580825

## PRISECCO CUVÉE NR. 23 (RHABARBER / APFEL / BLÜTEN)

 Manufaktur Jörg Geiger

 Deutschland  
Württemberg



Manufaktur Jörg Geiger  
TRADITION UND INNOVATION

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Der PriSecco Cuvée Nr 23 von der Manufaktur Jörg Geiger verführt mit einer dominanten Frische von Rhubarber, begleitet von einem leichten Duft nach Apfel- und Rosenblüten. Am Gaumen präsentiert sich ein frischer Apfelgeschmack, der von einer präsenten und bleibenden Säure von Ampfer und Oxalis unterstützt wird. Der herbe Nachhall und die spielerisch leichte Textur auf der Zunge runden das Geschmackserlebnis ab.

 Speiseempfehlungen

Sushi & Co  
Thunfisch roh

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rosé

### ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Sekt-/Champagnerkork

EAN Flasche / EAN Karton  
4260044673233  
4260044679297

### ANALYSE

Alkoholgehalt 12.5 %Vol

### INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste Rhubarbersaft (54%), Apfelsaft (46%), Rosen- und Apfelblüten, Gewürze und zugesetzte Kohlensäure. Getränk auf Apfelsaftbasis mit Kräutern und Gewürzen.

Energiegehalt 125 kJ / 30 kcal

Fettgehalt 0.1 g

gesättigte Fettsäuren 0.1 g

Kohlenhydrate 5.9 g

Zuckergehalt 5.7 g

Eiweiß 0.3 g

Salz 0.1 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.