

ALKOHOLFREI



580839

CHAMPAGNER BRATBIRNE - FREI VON ALKOHOL



Manufaktur Jörg Geiger



Deutschland



Manufaktur Jörg Geiger
TRADITION UND INNOVATION

ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Birnenschaumwein Bratbirne von der Manufaktur Jörg Geiger verströmt einen feinen Duft der Champagnerbratbirne, begleitet von zarten Dörrbirnennoten. Weiße Blüten und Briochenoten, geprägt vom mehrjährigen Hefelager des Schaumweins auf der Champagnerflasche, ergänzen das Bukett. Am Gaumen zeigt sich eine zurückhaltende Süße und gut eingebundene Säure. Der feine Geschmack der Champagnerbratbirne wird durch dezente Gerbstoffnoten im feinen Nachhall abgerundet.

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
EAN Flasche / EAN Karton	4260044670805 4260044675084

ANALYSE

Alkoholgehalt	0.0 %Vol
---------------	----------

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	62% Birnenwein entalkoholisiert, Birnensaft, mit Kohlensäure versetzt. Entalkoholisiertes, birnenschaumweinhaltes Getränk mit Kräutern und Gewürzen.
Energiegehalt	88 kJ / 21 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	4.6 g
Zuckergehalt	4.6 g
Eiweiß	0.1 g
Salz	0.0 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Weingut Jörg Geiger 73114 Schlät / Göppingen DE

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 alkohlfreie 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.