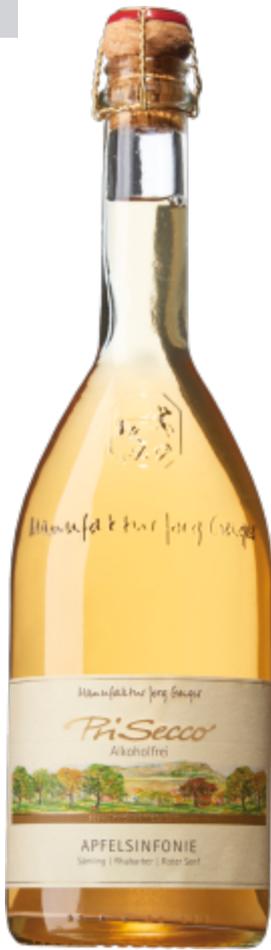


ALKOHOLFREI



580844

PRISECCO APFELSINFONIE



Manufaktur Jörg Geiger



Deutschland
Württemberg



Manufaktur Jörg Geiger
TRADITION UND INNOVATION

ARTIKELBESCHREIBUNG

Der PriSecco Apfelsinfonie von der Manufaktur Jörg Geiger zeichnet sich durch ein intensives, würziges und vollreifes Aroma von Äpfeln aus, das durch Noten des Barriqueholzes und erdige Nuancen der Senfblätter unterstützt wird. Am Gaumen präsentiert sich ein vollreifer, säurebetonter Apfel, ergänzt durch feine Karamellnoten. Würzige Kräuteraromen verleihen dem Wein einen langen und dezent scharfwürzigen Nachhall.



Speiseempfehlungen

Asiatische Küche

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
-------	------

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Sekt-/Champagnerkork
EAN Flasche / EAN Karton	4260044672083 4260044672588

ANALYSE

Säure	0.0 g/L
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 Schlät / Göppingen DE
------------------	-------------------------------------------------------



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 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.