

ALKOHOLFREI



580846

## PRISECCO ROTFRUCHTIG

 Manufaktur Jörg Geiger

 Deutschland  
Württemberg



Manufaktur Jörg Geiger  
TRADITION UND INNOVATION

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Der PriSecco Rotfruchtig von der Manufaktur Jörg Geiger überzeugt durch eine dichte Frucht von Sauerkirsche, schwarzer Johannisbeere und Holunderbeere, die von frischen Noten der Limette begleitet wird. Am Gaumen zeigt sich eine dunkelbeerige Frucht nach Sauerkirschen, Johannisbeeren und Holunderbeere. Eine anregende Säure vereint sich harmonisch mit der leichten Herbe der Quitte und der Limette, wobei die feine Kohlensäure für eine erfrischende Note sorgt.



Speiseempfehlungen

Dessert mit Schokolade  
Wild

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rot

### ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Sekt-/Champagnerkork

EAN Flasche / EAN Karton 4260044672007  
4260044672502

### ANALYSE

Alkoholgehalt 12.5 %Vol

Säure 0.0 g/L

Restzucker 0.0 g/L

### INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste Apfelsaft (50%), Birnensaft, Sauerkirschsafte (8%), Schwarze Johannisbeersafte (8%), Holundersafte, Quittensafte, Limettensaftekonzentrat, Gewürze und zugesetzte Kohlensäure.

Energiegehalt 212 kJ / 51 kcal

Fettgehalt 0.2 g

gesättigte Fettsäuren 0.0 g

Kohlenhydrate 10.9 g

Zuckergehalt 10.0 g

Eiweiß 0.3 g

Salz 0.0 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.