

## PRISECCO WEISSDUFTIG

 Manufaktur Jörg Geiger

 Deutschland  
Württemberg


Manufaktur Jörg Geiger  
TRADITION UND INNOVATION



## ARTIKELBESCHREIBUNG

Der PriSecco Weissduftig von der Manufaktur Jörg Geiger besticht durch eine intensive Nase mit Aromen von würzigen Kräutern und Holunderblüten. Reife Fruchtnoten von Apfel und Birne verbinden sich mit einer pfeffrigen Würze. Am Gaumen zeigt sich eine weiche Süße von Wiesenobst, begleitet von Traube und Pfirsich. Das Mittelstück ist kräuterbetont, während der würzige Nachhall von Noten der Holunderblüte geprägt wird.



Speiseempfehlungen

zum Dessert

## FARBE, GESCHMACK &amp; MEHR

Farbe	Weiß
-------	------

## ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Sekt-/Champagnerkork
EAN Flasche / EAN Karton	4260044672106 4260044672601

## ANALYSE

Säure	0.0 g/L
Restzucker	0.0 g/L

## INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Apfelsaft (50%), Birnensaft, Traubensaftkonzentrat, Pfirsichsaft, Zitronensaft, Kräuter (0,2%), Holunderblüten (0,2%), Gewürze, Kohlensäure.
--------------	--

Energiegehalt	228 kJ / 54 kcal
---------------	------------------

Fettgehalt	0.1 g
------------	-------

gesättigte Fettsäuren	0.0 g
-----------------------	-------

Kohlenhydrate	12.1 g
---------------	--------

Zuckergehalt	11.5 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.