

BIO

ALKOHOLFREI



580866

33 GRAD PINOT MEUNIER



Manufaktur Jörg Geiger



Deutschland



Manufaktur Jörg Geiger
TRADITION UND INNOVATION

ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Bio Traubenwein wird nach der Entalkoholisierung kombiniert mit dem Saft der säurereichen Wiesen Obst Äpfel und den herben Mostbirnen. Zur Abrundung verwenden wir ebenso den Saft von Traube, Süßkirsche, Cassis, Brombeere und Heidelbeere. Verfeinert mit Kräutern und Gewürzen.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rot

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Kronkorken

EAN Flasche / EAN Karton
4260044674636
4260044674643

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Traubenwein entalkoholisiert (52 %), Apfelsaft, Birnensaft (20 %), Traubensaft rot, Kirschsaf, Johannisbeersaft, Brombeersaft, Heidelbeersaft, Kräuter und Gewürze. Entalkoholisiertes aromatisiertes weinhaltiges Getränk.
Energiegehalt	61 kJ / 15 kcal
Fettgehalt	0.1 g
gesättigte Fettsäuren	0.1 g
Kohlenhydrate	4.4 g
Zuckergehalt	3.9 g
Eiweiß	0.1 g
Salz	0.1 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Weingut Jörg Geiger 73114 Schlatt / 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.