

BIO

ALKOHOLFREI



580867

32 GRAD RIESLING



Manufaktur Jörg Geiger



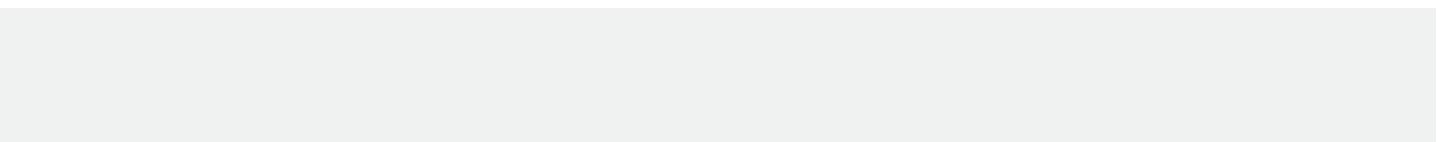
Deutschland



Manufaktur Jörg Geiger
TRADITION UND INNOVATION

ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Bio Rieslingwein wird nach der Entalkoholisierung mit Apfel, Quitte und Pfirsich kombiniert. Zur Interpretation des charakteristischen Dufts werden die Blüten von Orange, Akazie und Holunder verwendet. Zitronenverbene verstärkt die Rebsortentypizität, ergänzt durch dezente Noten vom Fenchelgrün.



FARBE, GESCHMACK & MEHR

| | |
|-------|------|
| Farbe | Weiβ |
|-------|------|

ARTIKELDATEN

| | |
|--------------------------|--------------------------------|
| Gebinde | 6 / 0.750 l |
| Verschluss | Kronkorken |
| EAN Flasche / EAN Karton | 4260044674650 4260044674667 |

INHALT UND NÄHRWERT

| | |
|--------------------------------|---|
| Zutatenliste | Traubenwein weiss entalkoholisiert (52 %) (Riesling), entalkoholisierter Apfelsektempf, Birnensaft, Pfirsichaft, Quittensaft, Kräuterazug (0,2 %), Blütenund 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 Schlat / 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 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 Fruchtsäfte in köstlichen Varianten wie Aecht Bitter! aus Birne mit Wermut, Bio-Weiß aus Apfel-Quitten-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.