

ALKOHOLFREI



580873

BLANC DE BLANC SECCO



Manufaktur Jörg Geiger



Deutschland



Chardonnay, Colombard und ausgesuchte Kräuter, Blüten und Gewürze



Manufaktur Jörg Geiger
TRADITION UND INNOVATION

ARTIKELBESCHREIBUNG

Ausgewählt aus hochwertigen Bio-Weinen, die aus den gereiften Jahrgängen der Rebsorten Chardonnay und Colombard stammen, und verfeinert mit einer edlen Dosage aus Säften von Stachelbeere und Mandarine – sowie ausgesuchten Kräutern, Blüten und Gewürzen. Nach der Vinifikation des Weins folgt die Flaschengärung und lange Reifung auf der Hefe. So entfalten sich die zarten Briochenoten, die auch nach der Vakuumdestillation erhalten bleiben. Alkoholreicher Genuss auf Sterneneiveau!

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Sekt-/Champagnerkork

EAN Flasche / EAN Karton
4262449340697
4262449340703

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste entalkoholisierter Wein 85% (davon 80 % Chardonnay, 20% Colombard-Trauben aus Bio Anbau, Konservierungsstoff: SULFITE), Apfelsaft, Stachelbeersaft, Mandarinsaft, Kräuter, Blüten und Gewürze, pflanzliches Glycerin, Kohlensäure

Energiegehalt 88 kJ / 21 kcal

Fettgehalt 0.0 g

gesättigte Fettsäuren 0.0 g

Kohlenhydrate 2.0 g

Zuckergehalt 2.0 g

Eiweiß 0.0 g

Salz 0.0 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 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.