BIO

VEGAN

ALKOHOLFREI

580813

BIO CUVÉE NR. 25

Manufaktur Jörg Geiger

Deutschland
Württemberg

ARTIKELBESCHREIBUNG

GERUCH: Kräftig dunkle Waldbeeren, Brombeeren, zitronige Nuancen der Douglasie. Leichte Marzipannote im Hintergrund.
GESCHMACK: Beerenfruchtig mit ätherischen Waldnoten, rauchig und leicht holzig mit festem Tannin im langen Nachhall.

Speiseempfehlungen

Lamm gebraten/gegrillt
Wild

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Sekt-/Champagnerkork
Biokontrollstellennummer	DE-ÖKO-006
EAN Flasche / EAN Karton	4260044673257 4260044679310

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
Säure	0.0 g/L
Restzucker	0.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Apfelsaft (50%)*, Birnensaft (25%)*, Schlehe (8%)*, Aronia*, schwarze Johannisbeere*, Douglasienspitzen, Gewürze* und feinstperlige Kohlensäure. * aus kontrolliert biologischem Anbau.
Energiegehalt	198 kJ / 47 kcal
Fettgehalt	0.2 g
gesättigte Fettsäuren	0.2 g
Kohlenhydrate	10.1 g
Zuckergehalt	8.9 g
Eiweiß	0.4 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 aus alten Obstsorten, Gewurzen, Kräutern und Bluten, einzigartige Getränke mit Komplexität, Tiefe und Geschmacksvielfalt.

Die Manufaktur Jörg Geiger zeichnet sich durch eine tiefgreifende Bedeutung des Begriffs "Manufaktur" aus. Die Früchte von WiesenObst werden sortenrein geerntet, ebenso wie die Kräuter und Blüten, die zusätzliche Aromen liefern. In der Verarbeitung kombiniert Jörg Geiger alte Techniken mit eigenen 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 Schaumwein aus der Obstsorte Champagner Bratbirne, eine feinduftige und elegante Empfehlung für festliche Anlässe.