

ALKOHOLFREI



580839

CHAMPAGNER BRATBIRNE - FREI VON ALKOHOL



Manufaktur Jörg Geiger
TRADITION UND INNOVATION

 Manufaktur Jörg Geiger

 Deutschland

ARTIKELBESCHREIBUNG

Feiner Duft der Champagner-Bratbirne, weiße Blüten, Dörrbirnenstilistik, Briochenoten geprägt vom mehrjährigen Hefelager des Schaumweins auf der Champagnerflasche. Zurückhaltende Süße und gut eingebundene Säure, dezente Gerbstoffnoten, leicht im Nachhall. (Manufaktur Jörg Geiger)

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
EAN Flasche / EAN Karton	4260044670805 4260044679921

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	62% Birnenwein entalkoholisiert, Birnensaft, mit Kohlensäure versetzt. Entalkoholisiertes, birnenschäumweinhaltes Getränk mit Kräutern und Gewürzen.
Energiegehalt	88 kJ / 21 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	4.6 g
Zuckergehalt	4.6 g
Eiweiß	0.1 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 Schlät / 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, Gewürzen, Kräutern und Blüten, 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.