

ALKOHOLFREI




580841

AECHT BITTER! (GRÜNE JAGDBIRNE / WERMUT)



Manufaktur Jörg Geiger
TRADITION UND INNOVATION

 Manufaktur Jörg Geiger

 Deutschland
Württemberg

ARTIKELBESCHREIBUNG

GERUCH Herbe Kräuternoten, Wermut und Duft von weissen und gelben Blüten. **GESCHMACK** Kurze birnige Fruchtsüße, erfrischende Säure und feine Bitternoten im Mittelstück die sich zum langen Nachhall aufbauen.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

ARTIKELDATEN

Gebinde 12 / 0.200 l

Verschluss Sekt-/Champagnerkork

EAN Flasche / EAN Karton 4260044672236
4260044679914

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.5 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste Birnensaft 60%, Stachelbeersaft, Quittensaft, Wermut (0,002%), Kräuter, Blüten und Gewürze, Kohlensäure. Getränk auf Birnensaftbasis mit Kräutern und Gewürzen.

Energiegehalt 146 kJ / 35 kcal

Fettgehalt 0.1 g

gesättigte Fettsäuren 0.1 g

Kohlenhydrate 8.0 g

Zuckergehalt 7.0 g

Eiweiß 0.1 g

Salz 0.1 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, Gewürzen, Kräutern und Blüten, einzigartige Getränke mit Komplexität, Tiefe und Geschmacksvielfalt. Regionalität, der Erhalt landschaftsprägender WiesenObst Bestände und alter Sorten sind unser Ansinnen.