



580859

REGENT DORNFELDER



Manufaktur Jörg Geiger



Deutschland



Manufaktur Jörg Geiger
TRADITION UND INNOVATION

ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Bio Traubenwein wird nach der Entalkoholisierung kombiniert mit dem Saft der säurereichen Wiesen-Obst Äpfel und den herben Mostbirnen. Zur Abrundung verwenden wir ebenso den Saft von Traube, Süßkirsche, Cassis, Brombeere und Heidelbeere. Verfeinert mit Kräutern und Gewürzen.

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Biokontrollstellennummer	DE-ÖKO-006
EAN Flasche / EAN Karton	4260044674346 4260044674391

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Traubenwein entalkoholisiert (52 %), Apfelsaft*, Birnensaft (20 %), Traubensaft rot, Kirschsafte, Johannisbeersafte, Brombeersafte, Heidelbeersafte, Kräuter und Gewürze.
Energiegehalt	61 kJ / 15 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	4.4 g
Zuckergehalt	3.9 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 Schlatt / Göppingen



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.