



BI
OALKOHOL-
FREI

580869

35 GRAD SAUVIGNON BLANC

 Manufaktur Jörg Geiger

 Deutschland



Manufaktur Jörg Geiger
TRADITION UND INNOVATION

ARTIKELBESCHREIBUNG

Der weiße Bordeaux (50 % Sauvignon blanc, 40 % Semillion, 10 % Muscadelle) stammt aus der Gironde. Entalkoholisiert wird der Saft der sauren Stachelbeere, herber WiesenObstbirnen und duftigem Pfirsich miteinander kombiniert. Verfeinert mit Kräutern, Heu, Blüten und Gewürze.

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Biokontrollstellennummer	DE-ÖKO-006
EAN Flasche / EAN Karton	4260044674698 4260044675251

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Traubenwein weiss entalkoholisiert (60 %) (davon 50 % Sauvignon), entalkoholisiertes Apfelfein teilvergoren, Stachelbeersaft, Johannisbeersaft Birnensaft, Pfirsichsaft, Kräuterauszug (0,2 %), Blüten und Gewürze. Entalkoholisiertes aromatisiertes weinhaltes Getränk.
Energiegehalt	61 kJ / 15 kcal
Fettgehalt	0.1 g
gesättigte Fettsäuren	0.1 g
Kohlenhydrate	4.4 g
Zuckergehalt	3.9 g
Eiweiß	0.1 g
Salz	0.1 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 in Schlat, Baden-Württemberg, aus alten Obstsorten, Gewürzen, Kräutern und Blüten, einzigartige alkoholfreie 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.