

NEU

BIO



580870

WIESENOBST CIDER FEINHERB



Manufaktur Jörg Geiger



Deutschland



Manufaktur Jörg Geiger
TRADITION UND INNOVATION

ARTIKELBESCHREIBUNG

Seit 1854 ist es ein echtes Original. Neben sorgfältig ausgewählten alten Apfelsorten verleihen herbe Weinbirnen traditionell dem unverwechselbaren Charakter des Schwäbischen Ciders ihre Prägung.

Der Schwäbische Cider entfaltet beim Öffnen der Flasche einen verlockenden Duft von reifen Birnen und Äpfeln. Die üppige Fruchtigkeit wird von subtilen nussigen Nuancen begleitet, die dem Gesamtaroma eine angenehme Tiefe verleihen. Beim ersten Schluck offenbart sich ein rundes und weiches Mundgefühl, das von der Fülle der Fruchtaromen geprägt ist. Die feine Herbheit, kombiniert mit einem halbtrockenen Charakter, verleiht dem Genusslebnis eine ausgewogene Balance. Der erfrischende, prickelnde Abgang rundet das Geschmackserlebnis ab und hinterlässt eine angenehme Erfrischung auf der Zunge.

ARTIKELDATEN

| | |
|--------------------------|--------------------------------|
| Gebinde | 12 / 0.330 l |
| Biokontrollstellennummer | DE-ÖKO-006 |
| EAN Flasche / EAN Karton | 4260044673578 4050814032946 |

ANALYSE

| | |
|---------------|----------|
| Alkoholgehalt | 3.5 %Vol |
|---------------|----------|

INHALT UND NÄHRWERT

| | |
|--------------------------------|---|
| Allergene und Zusatzstoffe | enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene |
| Angabepflichtige Inhaltsstoffe | enthält Sulfite |
| Inverkehrbringer | Weingut Jörg Geiger 73114 Schlatt / 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.