



MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

Jahrhunderte alte schwäbische Obstsorten, Waldmeister, Wacholder, Mädesüß, Schafgarbe – dies alles sind Produkte der Natur, gebunden an Zeit und Ort: Bäume, Kräuter, Gräser und Sträucher haben ihren individuellen Jahresrhythmus für Wachstum, Blüte und Reife. Und sie gedeihen nicht überall, sondern haben ihren Standort, brauchen Sonne oder Schatten, gedeihen in oder am Rand unserer lichten Laubwälder oder sind Teil der Vielfalt einer schwäbischen Streuobstwiese. Nirgends versteht man das besser als beim Verlesen von Hand sortenrein geernteter WiesenObst-Früchte. Die Streuobstwiesen mit ihren hoch aufragenden, alten Baumriesen prägen nicht nur die Landschaft am Rande der Schwäbischen Alb, sie sind auch Biotope voller Kräuter, Sträucher und Blüten. In der Manufaktur Jörg Geiger kennt und schätzt man diese Vielfalt und kombiniert sie mit WiesenObst zu spritzigen, alkoholfreien PriSeccos.



In der Manufaktur Jörg Geiger arbeitet man mit handwerklicher Perfektion und großer Leidenschaft daran, aus diesem Obst - in das man wegen seiner oft streng herben Geschmacksnoten nicht einfach reinbeißen sollte - erstklassige Säfte, ausgezeichnete alkoholfreie Sekte und feinste Destillate zu erzeugen. Hoch prämiert und mehrfach ausgezeichnet sind die Produkte.

<https://www.manufaktur-joerg-geiger.de>

PriSecco Apfelsinfonie 2023 alkoholfrei

Sämlingsäpfel bilden die Grundlage für diesen säurebetonten PriSecco. Hergestellt mit den herben und leicht bitteren Auszügen von Rotem Senf und Wasserkresse. Im Duft die klaren Noten der Äpfel, sanft unterstützt von den Noten des Barriqueholzes. Saftige, intensive Apfelfrucht mit knackiger Säurefrische, gut gepuffert von süßlichen Karamellnoten, die kräuterigen Aromen enden in einem dezent scharfen und würzigen Finale.

Passt sehr gut zu asiatisch gewürzten Speisen, Curry, gegrilltem und geräuchertem Fisch



Weinsorte:	
Trinken bis:	
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	   