



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 Cuvée No.23 2022 alkoholfrei

Der alkoholfreie PriSecco Cuvée No. 23 der Manufaktur Jörg Geiger wird aus Rhabarber, Sauerklee (Oxalis) und Apfel- und Rosenblüten erzeugt, die mit Gewürzen verfeinert werden. Durch die Zugabe von CO2 wird dieses Getränk lebhaft und spritzig. Ein erstzunehmender Essensbegleiter als alkoholfreie Alternative zu Wein. Am Gaumen saftig, der Rhabarber prägt das Geschmacksbild, mit feiner Säure durch den sauerklee bleibt er frisch und lebhaft. Er passt besonders gut zu rohem Thunfisch und Lachs, zu Spargel und Erbeeren.



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