



## 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>

## Aecht [Kimmel] 2022 alkoholfrei BIOvegan

Ein Getränk, das nach Kümmel schmeckt? Nein Danke, werden die meisten denken, doch der AECHT [KIMMEL] wird aus Albkümmel erzeugt, einem Wiesenkraut. Die kargen Böden und das raue Klima auf der Albhochfläche verleihen dem "Albkümmel" sein besonderes Aroma. Wiesenkümmel gehört zur vielfältigen Blumenwiese im WiesenObst und wird nun nach Jahren von Wilfried Holder wieder auf der Schwäbischen Alb angebaut. Schon früher wussten die Menschen um das Potential des Kümmels, sammelten und nutzten ihn als Gewürz in der Küche und für die Hausapotheke. Er ist reich an ätherischen Ölen und rundet mit dem intensiven, aber milden Geschmack den alkoholfreien Aecht Kimmel ab.

Im Duft zeigt er zunächst grünliche Noten von Dill, grüner Paprika und frischer Gurke. Dann entfalten sich die vollen, ätherischen Noten des Kümmels. Warm umwoben von feinen Honignoten und weicher Kamillenblüte. Feine, frische Nuancen die an Minze und Zitrone erinnern geben Leichtigkeit und Finesse.

Das muss man probieren, auch wenn er zu Beginn schon ein wenig Mut erfordert – aber dieser wird belohnt! Mit den vollen, aromatischen Noten des Kümmels geht ein feiner, sinnlicher Geschmack von feinem Honig einher. Nicht süß, sondern packend im Mittelstück und Nachhall, finden sich die prägenden Noten von pulvriger Mineralität und Gerbstoffen. Das Spiel zwischen weichen, ätherischen Noten und spannungsgeladener Frische macht Lust auf mehr.

Er passt perfekt zu Schweinsbraten, Krustenbraten, zur gegrillten Haxe und Grillschinken, deftigen Pasteten sowie Pilzgerichten.

BIO und VEGAN



|              |         |
|--------------|---------|
| Weinsorte:   |         |
| Trinken bis: |         |
| Inhalt:      | 0,375 L |



Passt zu:



Frank Roeder GmbH | Kreppstr. 6 | 66333 Völklingen | T +49 6898 27070 | F +49 6898 27072 | [info@masterwein.de](mailto:info@masterwein.de) | [www.masterwein.de](http://www.masterwein.de)