



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 Rotfruchtig 2022 alkoholfrei

Der alkoholfreie PriSecco Rotfruchtig wird aus Wiesenobst (Apfel, Birne, Holunder und Quitten) sowie Schwarzen Johannisbeeren und Sauerkirsche erzeugt. Verfeinert mit Kräutern und Gewürzen wird er durch sanfte Zugabe von CO2 versektet. Intensive Kirschfrucht mit feiner Zitruskomponente prägt den Duft. Am Gaumen herrlich saftig, nach Beeren und Kirsche schmeckend, erfrischend und animierend. Ein wunderbarer alkoholfreier Essensbegleiter, wie etwa zu Schmorfleisch oder Wildgerichten. Er passt auch zu fruchtigen Desserts, oder einfach zu Vanille-Eis. Im Sommer am besten auf Eis servieren!



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