

91116

## Alkoholfrei Prickelnd "Cuvée Nr. 25" Rot

Manufaktur Jörg Geiger, Eschenbacher Str. 1, 73114 Schlat

### Kurze Geschmacksbeschreibung

frische herbe rote Beerenfrucht, zitrusartig ätherische Waldnoten junger Nadelspitzen

**Trinkempfehlung** Zu kurz gebratenem Wild und Wildgeflügel, zu Lamm.

### Zusätzliche Informationen & Wissenswertes

Zutaten: Apfelsaft, Birnensaft, Schlehe, Aronia, schwarze Johannisbeere, Douglasienspitzen, Gewürze und feinstperlige Kohlensäure.

Ende Mai bis Anfang Juni rücken wir dem invasiven Neophyt Douglasie mit der Schere zuleibe und kappen die zarten jungen Schösslinge, bevor die Waldbewohner diese Leckerei für sich entdecken. Auf der Grundlage von alten Apfel- und Birnensorten kombinieren wir Schlehe und schwarze Johannisbeere mit den frischduftigen Trieben der Douglasie.

### Verwendung:

Zu kurz gebratenem Wild und Wildgeflügel, zu Lamm.

### Weingut

Die Manufaktur von Jörg Geiger hat sich auf die Verarbeitung von Streu- und Wiesenobst der Schwäbischen Alb zu fantastisch-spritzigen, alkoholfreien PriSeccos spezialisiert. Mit viel Liebe zur Natur und fachmännischem Wissen zu Obst und Kräutern werden in der Manufaktur herrliche Destillate produziert, die durch einzigartigen Geschmack überzeugen.



### Nettofüllmenge

0,75 l

### Ursprungsland

Deutschland

### Gebiet / Region

Württemberg

### Weingut / Hersteller

Manufaktur Jörg Geiger

### Kartoninhalt

6er Karton

### Allergiehinweis

Enthält Sulfite

### Code Kontrollstelle

DE-ÖKO-006