

Artikelnummer 246	GTIN-Stück  4 260044 672465	GTIN-Verpackung  4 260044 679433	eco-ID 240063	
-----------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Manufaktur Jörg Geiger GmbH



Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Baden-Württemberg

Zutaten

90% Traubensaft, Johannisbeerzweige, Gewürze und zugesetzte

Kohlensäure

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Allgemeines

Die Schwarzriesling Trauben werden mit gehacktem Johannisbeer-Holz zusammen in der Presse mazeriert und danach schonend gepresst.

Geruch: Fruchtig, duftige Noten, von roten Beeren und blauen Trauben mit dezente krautigen Anklängen und würzigen Facetten roter Paprika.

Geschmack: Frische Säure von roter Johannisbeere mit süßlichen Anklängen blauer Trauben. Würzig, krautiges Mittelstück mit feiner, leichter Schärfe im Nachhall.

Besonderheiten

alkoholfrei

Kurzbeschreibung

PriSecco Cuvée Nr.25

Rezept, Zubereitung

Trinkfertig

Verarbeitungshinweis

kühl genießen

Artikelnummer 246	GTIN-Stück  4 260044 672465	GTIN-Verpackung  4 260044 679433	eco-ID 240063	
-----------------------------	---	--	-------------------------	---

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Trinkfertig

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen

Lager- und Aufbewahrungshinweis

vor Lichteinwirkung schützen, kühl lagern.

Allergiehinweise

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

enthalten: Fruktose

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ ungesüßt ✓

Artikelnummer 246	GTIN-Stück  4 260044 672465	GTIN-Verpackung  4 260044 679433	eco-ID 240063	
-----------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	fruchteigene Süße
Produzent	Manufaktur Jörg Geiger GmbH
Verschuß	Naturkorken
Altersbeschränkung	keine Altersbeschränkung
Alkohol	0 % vol.
Rebsorte/n	Schwarzriesling I Johannisbeerzweige
Farbe	Rot
Geschmackstyp	mild
Geschmack	Als Begleiter zu kurz gebratenem Wild und Wildgeflügel, sowie Lamm geeignet.
Geschmack Langtext	PriSecco Cuvée Nr. 25 Birne I Schlehe I Douglasie
Speisenempfehlung - passt zu	Rindercarpaccio mit gehobeltem Parmesan und Ruccola, Roast Beef, Rinderschmorgerichte aber auch geschmortes Gemüse, z.B. Ratatouille.
Qualitätsbezeichnung Wein	Schaumwein
Qualität Wein	Alkoholfrei
Trinktemperatur min	8 °C
Trinktemperatur	8-10 °C
Region	Württemberg

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	PriSecco Bio Cuvée Nr. 12 Schwarzriesling I Johannisbeerzweige
Inverkehrbringer	Manufaktur Jörg Geiger GmbH, Eschenbacher Straße 1, D-73114 Schlat

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 ml

Nährwertbezug	auf zubereitetes Produkt
Energie kJ / kcal	245 kJ / 57,4 kcal
Fett	<0,07 g
davon gesättigte Fettsäuren	<0,02 g
Kohlenhydrate	13,6 g
davon Zucker	13,2 g
Eiweiß	<0,2 g
Salz	0,007 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

Artikelnummer 246	GTIN-Stück  4 260044 672465	GTIN-Verpackung  4 260044 679433	eco-ID 240063	
-----------------------------	---	--	-------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Flasche
Verpackungsmaterial	Glas
Stücke in Packung	6
Einheit der Einzelstücke	Stück
Bezeichnung der Einzelstücke	Flasche (Glas)

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack Im Auftakt findet sich eine süßliche Herbe gepaart mit der reifen Birne, das Mittelstück und der Nachhall sind geprägt von herb bitteren Kräuternoten, die an frische Teeblätter und die würzig pfeffrigen Noten des Wacholders erinnern.

Geruch Fruchtiger Duft roter Beeren mit Nuancen von Rhabarber und reifer Birne, aber auch pfeffrige Wachholdernoten finden sich in der Nase wieder.