

Artikelnummer 002	GTIN-Stück  4 260044 670027	GTIN-Verpackung  4 260044 675534	eco-ID 240070	
-----------------------------	---	--	-------------------------	---

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

Birnenschaumwein

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Allgemeines

Farbe: Leuchtendes Hellgelb mit grünlichen Reflexen, lebendige feine Perlage.

Geruch: Kräftige Birnennase mit vegetabilen Anklängen von Wiesenkräutern und weißen Blüten.

Geschmack: Harmonisch trocken mit geradliniger Birnenfrucht und präsender Gerbstoffnote, nussig aromatisch im Nachhall.

Empfehlung: Solo, als Aperitif und zu süß-herben Vorspeisen, z.B. Wildterrinen mit milder Fruchtkomponente, kross auf der Haut gebratenes Zanderfilet.

Besonderheiten

Schwefeldfrei

Kurzbeschreibung

PriSecco Cuvée Nr.29

Rezept, Zubereitung

Trinkfertig

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen

Artikelnummer 002	GTIN-Stück  4 260044 670027	GTIN-Verpackung  4 260044 675534	eco-ID 240070	
-----------------------------	---	--	-------------------------	---

Lager- und Aufbewahrungshinweis

vor Lichteinwirkung schützen, kühl lagern.

Allergiehinweise

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

enthalten: Fruktose

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ ungesüßt ✓ streng natriumarm (<40 mg / 100g) ✓

Artikelnummer 002	GTIN-Stück  4 260044 670027	GTIN-Verpackung  4 260044 675534	eco-ID 240070	
-----------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	fruchteigene Süße
Produzent	Manufaktur Jörg Geiger GmbH
Verschuß	Naturkorken
Altersbeschränkung	keine Altersbeschränkung
Alkohol	8,5 % vol.
Rebsorte/n	Birnenschaumwein
Farbe	Weiß
Geschmackstyp	mild
Geschmack	Cuvée aus Weinbirnen
Geschmack Langtext	Poire artisan - Cuvée aus Weinbirnen
Speisenempfehlung - passt zu	Rindercarpaccio mit gehobeltem Parmesan und Ruccola, Roast Beef, Rinderschmorgerichte aber auch geschmortes Gemüse, z.B. Ratatouille.
Qualitätsbezeichnung Wein	Schaumwein
Qualität Wein	Birnenschaumwein Teilvergoren
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	Birnenschaum Hergestellt aus der Obstsorte Champagner Bratbirne
Inverkehrbringer	Manufaktur Jörg Geiger GmbH, Eschenbacher Straße 1, D-73114 Schlatt

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 ml

Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung
---	------------

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
--------------------	------

Artikelnummer 002	GTIN-Stück  4 260044 670027	GTIN-Verpackung  4 260044 675534	eco-ID 240070	
-----------------------------	---	--	-------------------------	---

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.