

Artikelnummer 284	GTIN-Stück  4 260044 672847	GTIN-Verpackung  4 260044 679303	eco-ID 191940	
-----------------------------	---	--	-------------------------	---

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

Apfelsaft (47%)*, Traubensaft*, Quittensaft*(19%)*, Auszüge von Birkenblätter*, Holunderblüten*, Akazienblüten (0,2%)*, weißem Tee*, Kräuter* und Gewürze*, 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 Frische der Birkenblätter gepaart mit dem Duft von Akazienblüten, Holunder und weißem Tee verleihen dieser alkoholfreien Komposition Komplexität und Vielfalt. Um die Frische und natürliche Säure zu bewahren verwenden wir unreife geerntete Riesling Trauben und alte säurebetonte Apfelsorten.

Geruch: Voll reif exotische Frucht, an Honig und weiße Blüten erinnernd. Geschmack: Dezente Süße, mittlang trockerener Nachhall mit gut eingebundenen Gerbstoffen.

Besonderheiten

alkoholfrei

Kurzbeschreibung

PriSecco Cuvée Nr. 25

Rezept, Zubereitung

Trinkfertig

Verarbeitungshinweis

Kühl genießen

Artikelnummer 284	GTIN-Stück  4 260044 672847	GTIN-Verpackung  4 260044 679303	eco-ID 191940	
-----------------------------	---	--	-------------------------	---

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

trinken

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Licht und Wärme schützen

Lager- und Aufbewahrungshinweis

vor Lichteinwirkung schützen, kühl lagern.

Allergiehinweise

enthalten: Fruktose

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ ungesüßt ✓

Artikelnummer 284	GTIN-Stück  4 260044 672847	GTIN-Verpackung  4 260044 679303	eco-ID 191940	
-----------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	fruchteigene Süße
Produzent	Manufaktur Jörg Geiger GmbH
Verschuß	Naturkorken
Altersbeschränkung	keine Altersbeschränkung
Alkohol	0 % vol.
Rebsorte/n	Apfel l Quittel Akazienblüte
Farbe	Weiß
Geschmackstyp	mild
Geschmack	Rotfruchtig mit anregender Säure, würziges Mittelstück, herbtrockener Nachhall.
Geschmack Langtext	PriSecco Bio Weiss Apfel l Quittel Akazienblüte
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 Weiss Apfel l Quittel Akazienblüte
Inverkehrbringer	Manufaktur Jörg Geiger GmbH, Eschenbacher Straße 1, D-73114 Schlatt

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 ml

Nährwertbezug	auf zubereitetes Produkt
Energie kJ / kcal	175 kJ / 41 kcal
Fett	<0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	<0,1 g
Kohlenhydrate	9,6 g
davon Zucker	9,4 g
Eiweiß	<0,2 g
Salz	<0,01 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

Artikelnummer 284	GTIN-Stück  4 260044 672847	GTIN-Verpackung  4 260044 679303	eco-ID 191940	
-----------------------------	---	--	-------------------------	---

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.