

# PRISECCO ALKOHOLFREI INSPIRATION 4.2 ROTE JOHANNISBEERE, APFEL, BROMBEERE MANUFAKTUR JÖRG GEIGER GMBH



**Klarheit**  
**Farbe**  
**Sonstiges**

-

-



**Intensität**

-



**Süße**  
**Säure**  
**Bitterkeit**  
**Körper**  
**Holzeinsatz**  
**Tannin**  
**Komplexität**  
**Abgang**



**Bewertung**

**Trinktemperatur** 8 bis 10 °C

**ANBAUGEBIET:** WÜRTTEMBERG, DEUTSCHLAND

**PREIS:** 7,80 €



**AROMEN:**

# WINZER

Seit 2003 kreiert Jörg Geiger aus alten Obstsorten unter Einsatz von über 200 Gewürzen, 70 Kräutern und 20 Blüten einzigartige Getränke, die reich an Komplexität, Tiefe und Geschmacksvielfalt sind. Die alkoholfreien Kreationen der Manufaktur Jörg Geiger bieten ein breites Spektrum: von fruchtigen Klassikern über ausdrucksstarke saisonale Produkte und vielschichtige, stille Essensbegleiter bis hin zu komplexen Cuvées. Generell werden heute weniger süße Getränke bevorzugt, weshalb die Früchte oft nicht voll ausgereift geerntet werden und somit ihre lebendige Frische und Säure behalten.

## **Warum wir die alkoholfreien Kreationen von Jörg Geiger in unserem Sortiment haben.**

Lange waren wir auf der Suche nach wirklich ausdrucksstarken, alkoholfreien Alternativen zu Wein und Champagner. Bei der Manufaktur Jörg Geiger haben wir sie schließlich gefunden. Es gibt einige gute Gründe, auf Alkohol zu verzichten. Gesundheitliche, sportliche, familiäre Umstände, religiöse oder einfach nur geschmackliche. Doch ein Verzicht auf Alkohol muss nicht gleich einen Verzicht auf Geschmack, Genuss und feierliche Anlässe bedeuten.

Foodpairing mit alkoholfreien Getränken wird immer beliebter. Immer weiter werden die Produkte von Jörg Geiger entwickelt. Es wird getüftelt, getestet, verkostet. Und noch immer ist, auch mit über 40 verschiedenen alkoholfreien Kreationen, der Kreativitäts- und Entwicklungsdrang von Jörg Geiger lange nicht ausgeschöpft. „Alkoholfrei auf der Überholspur“ ist das Motto und gemeinsam mit bekannten Gastronomen, Sommeliers und Bloggern wird das Thema auf ein völlig neues Level gehoben und neu interpretiert. Sie kochen gerne asiatisch? Die PriSecco Cuvée Nr. 8 passt perfekt zu asiatischer Küche sowie auch die Inspiration 4.6 ist wie geschaffen dafür. Neugierig geworden? Probieren Sie doch einmal die

# WEIN

Inspiziert von fruchtig üppigen Rotweinen.

Rote Johannisbeere, erdige Noten, herbstliche Aromatik nach frischem Laub und Holz. Leicht marmeladige Noten der Brombeere. Feinsäuerlicher Auftakt durch die Johannisbeere, mundfüllende Brombeere, würzige Noten der Paprika. Tannin und Säure sind im Mittelstück und Nachhall präsent. Eine leichte Schärfe bildet einen spannenden Abschluss. Zu Speisen mit leichter Süße wie Ratatouille, Nüsse, Wildgerichte, Gerichte mit Sojasauce