BIRNENSCHAUMWEIN ALKOHOLFREI
1797 C. BRATBIRNE

Manufaktur Jörg Geiger, Württemberg

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang

STIL

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2027
8 bis 10°C
Weißwein- oder Universalglas

WEINBAU

WEINBEREITUNG

Intensiver Duft nach reifen Äpfeln. In Zusammenspiel mit dem Eichenlaub entstehen spannende Würz,- und Kräuternoten. Satter Apfelgeschmack mit fein zitroniger Säure. Tannin von Holz, im langen frischen Nachhall.

Entalkoholisiertes, birnenschaumweinhaltiges Getränk mit Kräutern und Gewürzen

Zutaten: 65% Birnenwein entalkoholisiert, Birnensaft*, Kräuter und Gewürze, mit Kohlensäure versetzt.
*aus schwäbischen Wiesenobst

Durchschnittliche Nährwerte je 100ml:
Energie 88 kJ
Energie 21 kcal
Fett < 0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren < 0,01 g
Kohlenhydrate 4,6 g
davon Zucker 4,6 g
Eiweiß < 0,1 g
Salz <0,02 g

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER GMBH

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 alkoholfreien Varianten von Jörg Geiger.

Lebendige Streuobstwiesen

Die Streuobstwiesen mit ihren hoch aufragenden, alten Baumriesen prägen nicht nur die Landschaft am Rande der Schwäbischen Alb, sie sind auch Biotope voller Kräuter, Sträucher und Blüten. In der Manufaktur Jörg Geiger kennt und schätzt man diese Vielfalt und kombiniert sie mit Wiesenobst zu herrlich spritzigen, alkoholfreien PriSeccos. Jahrhunderte alte schwäbische Obstsorten, Waldmeister, Wacholder, Mädelsüß, Schafgarbe – dies alles sind Produkte der Natur, gebunden an Zeit und Ort: Bäume, Kräuter, Gräser und Sträucher haben ihren individuellen Jahresrhythmus für Wachstum, Blüte und Reife. Und sie gedeihen nicht überall, sondern haben ihren Standort, brauchen Sonne oder Schatten, gedeihen in oder am Rand unserer lichten Laubwälder oder sind Teil der Vielfalt einer schwäbischen Streuobstwiese. Nirgends versteht man das besser als beim Verlesen von Hand sortenrein geernteter Wiesenobst.