

GRANDE RESERVE ALKOHOLFREI – IM SCHMUCKKARTON



Manufaktur Jörg Geiger, Württemberg

WEINBAU

WEINBEREITUNG

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

2026 bis 2028
8 bis 10°C
Weißwein- oder Universalglas

EIGENSTÄNDIG AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Die Grande Réserve steht für eine neue Form alkoholfreier Genussskultur auf höchstem Niveau. Als eigenständige Prestige-Cuvée der Maison Geiger wurde sie für Genießer entwickelt, die auch ohne Alkohol Wert auf Tiefe, Struktur und kulinarische Begleitung legen.

Statt als Ersatz für Wein gedacht zu sein, entfaltet sie ihre eigene Identität – trocken, vielschichtig und mit ruhiger Eleganz.

Ihre Qualität zeigt sich im Zusammenspiel mit Speisen ebenso wie beim bewussten Genuss für sich. So entsteht ein alkoholfreies Getränk für Genießer, die Klarheit, handwerkliche Präzision und kulinarische Reife schätzen.

Entstanden aus einem aufwendigen Herstellungsprozess mit klassischer Flaschengärung, langem Hefelager, behutsamer Entalkoholisierung und einer präzisen Komposition strukturgebender pflanzlicher Komponenten sowie der Veredelung mit gereiftem Grand Cru Champagner, verbindet die Grande Réserve handwerkliche Tiefe, feine Textur und eine elegante Länge zu einer alkoholfreien Cuvée, die bewusst an der Welt großer Getränkebegleitungen orientiert ist.

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 Biotop 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.