



Manufaktur Jörg Geiger

## PriSecco Winterbirnentraum

### Herstellung

Aus den landschaftsprägenden Streuobstwiesen entlang des Vogelschutzgebietes am Fuß der Schwäbischen Alb stammen unsere handverlesenen alten Apfel- und Mostbirnensorten-handverlesen, gereift und schonend verarbeitet in unserer Manufaktur. Diese Säfte bilden durch ihre ausgeprägte Aromatik – mit einzigartiger Säure alter Apfelsorten und betonter Gerbstoffnote der Birne- eine ganz natürliche und gesunde Grundlage. Gelbmöstler, Schweizer Wasserbirne, mit erlesenen Gewürzen und zugesetzter Kohlensäure.

### Beschreibung

**Farbe:**

strohgelb mit goldenen Reflexen, lebendige Perlage

**Geruch:**

fruchtig weichen Duft von reifen gelben Birnen unterlegt mit den würzigen Noten von Tonkabohne, frischem Holz und etwas Vanille

**Geschmack:**

Wiederkehrend am Gaumen die süßen üppigen Noten vollreifer Birnen gepaart mit den würzigen Aromen der alten Sorten, Unterstützung erhält der PriSecco von den harmonisch winterlich abgestimmten Gewürzen, die ihm einen langen Nachhall verleihen

**Speiseempfehlung:**

zu winterlichen Desserts beispielsweise zum Lebkuchenparfait mit Gewürzbirne; aber auch sehr harmonisch zu Blauschimmelkäsen

**Trinktemperatur:**

8-10 °C

**Zucker**

ca. 108 g/l

**alkoholfrei**

**Haltbarkeit**

12 Monate ab Abfülldatum

**Füllmenge**

0,75 l

**EAN**

4260044672090

**VPE**

6/ 0,75l Fl. Karton 42 600 44 67 259 5

