

Geiger 32 Grad Riesling | Apfel | Kräuter

Seit über 35 Jahren hat sich die schwäbische Manufaktur Jörg Geiger am Albtrauf einen Namen gemacht in der Verarbeitung von heimischen Obstsorten, die zeitweise als verschwunden galten. Sie sind die wichtigsten Zutaten für die feinsten alkoholfreien Alternativen, die wir in letzter Zeit kennenlernen durften.

Dieser fruchtsüße, perlende Riesling ist eine großartige Komposition aus 69 % entalkoholisierem Riesling, Apfel- und Birnensaft, Kräutern, Holunder- und Akazienblüten. Im Mund treffen Aromen von grünem Apfel und Zitrusfrüchten auf den Duft weißer Blüten, dezente Holznoten und eine feine Mineralität.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	55,7 kj
Brennwert kcal	13,3 kcal
Fett	< 0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	3,0 g
davon Zucker	2,8 g
Eiweiß	< 0,1 g
Salz	< 0,1 g

Zusätzliche Informationen

Zutaten:

Entalkoholisierter Wein 60% (Riesling), (Konservierungsstoff: Sulfite), Apfelsaft 13%*, Traubensaft*, Birnensaft*, Pfirsichsaft*, Quittensaft*, Kräuterauszug (0,2%)*, Blüten* und Gewürze*. *aus biologischer Landwirtschaft
Entalkoholisiertes aromatisiertes weinhaltiges Getränk.

Inverkehrbringer

Manufaktur Jörg Geiger GmbH
Eschenbacher Straße 1, 73114 Schlat bei Göppingen, Deutschland