

MESSEPLANUNG 2024

Sie finden uns 2024 auf folgenden Messen:



26. – 27. JANUAR
0711 STUTTGARTS SPIRITUOSEN
MESSE IN DER PHOENIXHALLE



03. – 07. FEBRUAR
INTERGASTRA
GASTRONOMIE FACHMESSE STUTTGART
Sie finden uns in Halle 7 Stand 7C14



04. – 06. FEBRUAR
ORIGINS JRE-ORIGINS VIP MESSE STUTTGART
Einlass nur mit vorheriger Anmeldung
bei einem Mitglied der JRE-Origins

03. – 04. MÄRZ
EUROVINO IN KARLSRUHE
Sie finden uns auf dem Stand C19



10. – 12. MÄRZ
PROWEIN DÜSSELDORF
Sie finden uns in Halle 1 Stand 1C01
und bei den Spirits in Halle 7 Stand 70C33

04. – 07. APRIL
SLOWFOOD MESSE STUTTGART

30. SEPTEMBER – 01. OKTOBER
MESSE ROLLING PIN
IN DÜSSELDORF IM BÖHLER AREAL



Die Manufaktur Jörg Geiger hat sich durch schwäbischen Ehrgeiz und Fleiß, aber auch durch Jörg Geigers Kreativität bei der Verarbeitung von WiesenObst eine spannende und vielseitige Palette an alkoholischen und alkoholfreien WiesenObst-Spezialitäten erarbeitet. Wer Interesse hat die Vielfalt von schwäbischen WiesenObst-Produkten geschmacklich zu entdecken, der ist hier genau richtig.



Manufaktur Jörg Geiger
TRADITION UND INNOVATION

Eschenbacher Straße 1 | 73114 Schlat
Telefon (0 71 61) 999 02 24 | Telefax (0 71 61) 999 02 14
bestellungen@manufaktur-joerg-geiger.de



Manufaktur Jörg Geiger
TRADITION UND INNOVATION



PERFEKTION UND PASSION

TERMINE 2024

FÜR DEN FACHHANDEL

ONLINE TASTINGS 2024

Unsere saisonal abgestimmten Tastings eignen sich für Interessenten sowie für langjährige Partner:innen der Manufaktur. Die Teilnehmer:innen erfahren hier spannende Infos rund um die Manufaktur, Geschichte, Anbau und Produktion und erhalten Tipps zur Verkostung sowie zu den Einsatzmöglichkeiten unserer Genussmomente.

Im Tasting Paket sind meist 6 verschiedene Produkte der Manufaktur enthalten. Zeitlich sollten 60 Minuten für die Verkostung eingeplant werden. Die Termine werden immer frühzeitig auch per Newsletter sowie im Onlineshop zur Verfügung gestellt. Die Anmeldung zum Newsletter für den Handel kann bequem über unsere Website erfolgen.

Nutzen Sie unsere Tastings auch gerne zur Mitarbeiterschulung.

19. MÄRZ

ONLINE TASTING – AFTER PROWEIN

Keine Möglichkeit gehabt auf die ProWein zu kommen?

Dann bringen wir die Highlights der ProWein zu Ihnen!

In diesem Tasting bieten wir unsere Top Fokusprodukte der ProWein an. Seien Sie gespannt, es wird sicher wieder eine Neuentdeckung mit dabei sein!

Beginn: 8.00 Uhr sowie 13.00 Uhr

Dauer: 45 Minuten

Anmeldeschluss: 04. März

19. FEBRUAR

ONLINE TASTING – DESTILLATE & LIKÖRE

Erleben und genießen sie unsere Destillate und FRUCHTVOL. Liköre mit unserem Brenner Mimi. Im Fasslager führt er Sie durch die Neuheiten so wie altbewährtes und neu entdecktes aus der Welt der Destillate und Liköre.

Beginn: 17 Uhr

Dauer: 60 Minuten

Anmeldeschluss: 05. Februar

11. JUNI

ONLINE TASTING – BLICK ZUM SOMMER

Entdecken Sie spannende sommerliche Begleiter mit und ohne Alkohol.

Beginn: 13 Uhr

Dauer: 45 Minuten

Anmeldeschluss: 27. Mai

17. SEPTEMBER

ONLINE TASTING – HERBST MIT BLICK AUF DIE FESTTAGE

Bei unserem Herbst-/Wintertasting fokussieren wir uns auf vollmundige Geschmackserlebnisse aus der Manufaktur, mit Blick auf die Festtage.

Beginn: 13 Uhr

Dauer: 45 Minuten

Anmeldeschluss: 02. September

UNSER SERVICE:

- Kontinuierliche, saisonal abgestimmte Online Tastings
- Mitarbeiterschulungen durch ressourcenschonende, auf Ihren Betrieb abgestimmte Online Tastings
- Direkte Ansprechpartner aus dem Handel
- Ansprechende, saisonal abgestimmte Werbemittel zu allen Produktgruppen
- Newsletter mit aktuellen Angeboten sowie Events für den Handel
- Direkte 24/7 Bestellmöglichkeit über unseren Online Shop mit aktuellen Verfügbarkeiten
- Aktuelle Verkostungsclips finden Sie hier:



Gerne vereinbaren wir auch individuelle Tastings mit unseren Kunden. Dafür stehen wir Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Bitte kontaktieren Sie uns unter:

Telefon: +49 (0) 71 61 999 02 24

oder

Mail: bestellungen@manufaktur-joerg-geiger.de

Unsere Fachhandelsprodukte finden Sie unter:
handel.manufaktur-joerg-geiger.de

MANUFAKTUR ERLEBEN

WAS SIE ERWARTEN DÜRFEN!

Wir treffen uns um 15 Uhr vor unserem Präsentationsraum in der Eschenbacher Str. 1 und starten mit einem gemeinsamen Aperitif und einer WiesenObst Führung über unsere Streuobstwiesen. Hier lernen Sie verschiedene alte Apfel- und Birnensorten, deren Anbau sowie Geschichte kennen. Ein kleiner flüssiger Zwischenstopp ist mit eingeplant und sorgt für passende geschmackliche Eindrücke.

Wieder zurück in unserer Manufaktur erfahren Sie Wissenswertes über die Produktion unserer WiesenObst Genussmomente. Vom PriSecco bis zum entalkoholisierten Wein, Destillat und Hydrolat. Sie lernen hier besonders die geschmackliche Entwicklung unserer Manufaktur kennen.

Zum Abschluss haben wir für Sie ein Tasting mit einigen Food Pairing Beispielen vorbereitet, um Sie mit Ideen und Inspirationen bei der Kundenbetreuung zu unterstützen.

Unser Event für Sie startet um 15 Uhr und wird voraussichtlich gegen 19 Uhr enden.

16. APRIL

FACHHANDELSTAG IN DER MANUFAKTUR

Wiesenführung – Manufakturführung

Tasting mit alkoholfreiem Food Pairing

Beginn: 15 Uhr

Anmeldeschluss: 8. April

Zur Newsletteranmeldung registrieren Sie sich direkt hier:

