



Manufaktur Jörg Geiger

TRADITION UND INNOVATION



PERFEKTION UND PASSION

KATALOG NR. 12

PIONIER UND ORIGINAL

DIE MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

Jörg Geiger, Autodidakt und Koch, hat seine Faszination für WiesenObst und die Produktion von Getränken daraus früh im elterlichen Generationen-Betrieb entdeckt. Daraus entstand eine tiefe Leidenschaft rund um alte Obstsorten und deren Anbau und Verarbeitung. Getränke aus alten Apfel- und Birnensorten erfreuen sich mittlerweile neuer Bekanntheit und Beliebtheit. Das hat Jörg Geiger nicht zuletzt der „Diva“ alter Birnensorten, der Champagner-Bratbirne zu verdanken.

Heute ist Jörg Geiger weit über die Landesgrenzen hinaus für sein Wissen über WiesenObst-Bäume bekannt. Egal ob moderne Erkenntnisse oder alte Techniken und Methoden, Jörg Geiger vereint Tradition und Innovation. Daraus entstehen einzigartige WiesenObst-Kreationen. Die nachhaltige und naturerhaltende Arbeit ist heute sein Antrieb und seine stetige Motivation. Sein Fokus liegt darauf, gesunde Böden sowie uralte Bäume und Obstsorten zu bewahren. Er möchte WiesenObst-Besitzer wieder stolz machen und

der Ernte eine neue Wertschätzung geben. Für alle Interessierten gibt Jörg Geiger in seinen monatlichen YouTube-Videos Einblicke in die WiesenObst-Welt.

Sowohl die Schaumweine als auch die alkoholfreien Getränke der Manufaktur Jörg Geiger sind ein Zeugnis von Herkunft, Handwerk und Leidenschaft. Vom alkoholfreien Genuss für die ganze Familie bis hin zu komplexen, vielschichtigen und vielleicht auch ein wenig verrückten Kreationen ist für jeden Geschmack etwas dabei. Für den alkoholischen Genuss bieten sich die edlen Brände als Geschenk oder Digestif an und für einen entspannten Ausklang des Tages bietet unser WiesenObst-Cider eine schöne Möglichkeit.

Die Manufaktur Jörg Geiger hat sich durch schwäbischen Ehrgeiz und Fleiß, aber auch durch Jörg Geigers Händchen für WiesenObst eine spannende und vielseitige Bandbreite an alkoholischen und alkoholfreien WiesenObst-Spezialitäten erarbeitet. Wer Interesse hat sich durch die Klaviatur von schwäbischen WiesenObst-Produkten zu probieren, der ist hier genau richtig.

Nun wünschen wir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und natürlich auch beim Probieren.

» INNOVATION, PERFEKTION UND
LEIDENSCHAFT SIND UNSERE TRIEBKRAFT
FÜR GROSSARTIGE PRODUKTE. «

INHALT

Spirits	4
Süßweine	6
SISGA'21 – Wir stellen unsere Sieger vor	9
Albkräuter Linie	
!WEHMUT – Apfelwermutwein	14
Don't call me Gin	16
ALB!KÜMMEL	18
Craft Cider der Manufaktur Jörg Geiger	
Unsere Craft Cider mit Charakter	21
Craft Cider	22
Poiré artisanal	22
Schwäbischer Apfel-Kir	23
Schwäbischer WiesenObst Cider	24
Schwäbischer WiesenObst Cider – Alkoholfrei	24
Schaumwein in traditioneller Flaschengärung	
Juwele aus Äpfeln	27
Juwele aus Birnen	27
C.-Bratbirne – Birnenschaumwein	28
C.-Bratbirne – Die Königin unter den Alkoholfreien	30
Alkoholfrei prickelnd	
Unsere Klassiker	33
Unsere Saisonalen	35
Unsere Cuvées	36
Unsere Hydrolate	40
Alkoholfrei weiter gedacht	
O-Blanc und O-Rouge	42
Alkoholfrei still	
Die Inspirationen	44

Nutzen Sie für Ihre Bestellung unseren Online-shop, den Manufaktur-Verkauf in Schlat oder Ihren Fachhändler vor Ort.





Seit Generationen ist die Faszination und Tradition des Destillierens fest in der "DNA" und Geschichte Jörg Geigers verankert. Von klein auf hat er bereits das Verarbeiten von alten WiesenObst- Sorten miterlebt. Raritäten wie das **Stuttgarter Gaishirtle** finden Feinschmecker und Genießer anderswo kaum mehr. Jörg Geiger und sein Team bewahren die traditionellen Techniken und das Wissen um die

Kunst des Brennens. Seine besondere Leidenschaft gilt, gerade bei der Destillation, den Alten und in ihren Aromen ganz eigenen Obstorten aus der Region. Ausgehend von einem wertvollen, seltenen Rohprodukt entsteht über einen komplexen Herstellungsprozess ein einmaliges Endprodukt. Die Kunst besteht für Jörg Geiger darin, das Wesen des WiesenObstes im Brand zu bewahren.

Nochmals verfeinert, gesteigert oder kontrapunktiert wird das Aromen-Spiel der WiesenObst Brände durch die Lagerung in gebrauchten Holzfässern, deren Charakter durch die „Vorbelegung“ geprägt wird. Jeder Obstbrandsorte wird entsprechend ihrer „Charaktereigenschaft“, das passende Holzfass zugeordnet – geprägt von Whisky, Cognac oder Süßweinen. Und natürlich gibt es technische Qualitätsmerkmale wie die präzise zweifache Selektion von Vor-, Mittel- und Nachlauf.

Nach Jahresverlauf und Ernte konzentrieren wir uns nur auf qualitativ herausragende Sorten und regionale Früchte, so können immer wieder unverwechselbare Raritäten und Einzelstücke gebrannt und präsentiert werden.

» WIR HABEN UNS DIESE POSITION AM MARKT IN DEN LETZTEN 20 JAHREN KONTINUIERLICH ERARBEITET – MIT STÄNDIGEM FEINSCHLIFF AN QUALITÄT UND ERNEUERUNGEN. «

Nägelesbirne

alc. 42 % vol.

Geruch: Typischer Charakter alter Birnensorten, feine mostbirnige, sowie auch eine leichte Dörrbirnen-Aromatik, ein Hauch von Tonkabohnen und leicht nussige Aromen. Zitrus-Aromen gepaart mit leicht vegetabilen Noten. **Geschmack:** Intensive und spannende Birnenaromen sowie eine Sorten-typische Dörrbirnenaromatik, holzig-nussig, eine herb-schalige Würze, sowie feine Aromen von Orangenschale. Birnenbrand.

0,7l Best. Nr. 674 100,00 €/Liter Nettopreis 58,82 € Bruttopreis 70,00 €

Stuttgarter Gaishirtle

alc. 42 % vol.

Geruch: Fein und klar strukturiert mit einer frischen Birnenfrucht. Sowie feine, leicht florale Noten. **Geschmack:** Auf der Zungenspitze entfaltet sich eine fast süße Birne, welche im Mittelstück voller und noch weicher wird. Später entwickelt sich eine leichte Würze und zimtige Aromen. Der fein ausbalancierte Alkohol harmonisiert mit den dezenten Anklängen frischer Gaishirtles-Birnen. Birnenbrand.

0,7l Best. Nr. 671 114,29 €/Liter Nettopreis 67,23 € Bruttopreis 80,00 €

Fasslagerung

Insbesondere das Zusammenspiel der Aromen durch die Lagerung der Brände in gebrauchten Holzfässern gibt unseren WiesenObst-Spezialitäten nochmals den letzten Feinschliff, was Farbe und Geschmack betrifft. Jede Obstbrandsorte bekommt individuell, je nach „Charaktereigenschaft“, das passende Holzfass mit voriger Belegungsart zugeordnet. So entstehen einzigartige WiesenObst-Spezialitäten aus der Manufaktur. Probieren Sie selbst!

Apfel im Kastanienfass

alc. 42 % vol.

Geruch: Würziger Duft von reifen Äpfeln, gepaart mit intensiven Holznoten der Kastanie. Erdig-torfige Aromen sowie eine leichte süße, karamellige Note des Fasses, Toffee und Nelken. **Geschmack:** Am Gaumen entfaltet er voluminös seine Höchstform. Im Mittelstück ist eine kräftige Würze und Frucht präsent, welche von den frisch wirkenden Holznoten wunderbar umhüllt und ausbalanciert wird. Auf der Zunge besonders im Nachklang Karamell und Toffee, sowie rosige Aromen des Apfels. Apfelbrand.

0,7l Best. Nr. 672 102,86 €/Liter Nettopreis 60,50 € Bruttopreis 72,00 €

Johannisbeere im Madeirafass

alc. 42 % vol.

Geruch: Torfige Aromen des Fasses, sowie dunkle Beerenfrucht. Lakritze, sowie dunkle (Bittere) Schokolade und leicht präsenste stielig-tresterige Akzente. Erdig, grünblättrig, grasig-moosige Noten, sowie eine feine Minz-Aromatik. **Geschmack:** Erdig-torfige Aromen mit einer angenehmen Fruchtsäure. Zu Beginn leichte Beeren-Süße mit langem Nachhall. Johannisbeerbrand.

0,7l Best. Nr. A060689 127,14 €/Liter Nettopreis 74,79 € Bruttopreis 89,00 €

Champagnerbratbirne im Portweinfass gelagert

alc. 42 % vol.

Geruch: Weiche und süße Aromen des Portweinfasses, sowie fein vanillig-karamellige Aromen. Dazu Lakritz-Noten, sowie eine Rum-Aromatik und ein feingliedriger Birnenduft vollreifer Champagner Bratbirnen. **Geschmack:** Typische Sorten-Charakteristika, sowie eine feine Süße mit eleganter Birnenstilistik und feinem Nachhall. Birnenbrand aus der Champagner Bratbirne.

0,7l Best. Nr. A060688 111,43 €/Liter Nettopreis 65,55 € Bruttopreis 78,00 €

WiesenObst im Whiskystil

Beim World-Spirits Award 2019 gab es Double-Gold für Goldparmäne im Bourbonfass.



Hinweis

Alle Destillate kommen im Schmuckkarton. Weitere Destillate und unsere klassischen Brände in voller, aktueller Auswahl finden Sie bei uns im Onlineshop oder in unserem Manufakturverkauf in Schlat.

Bohnapfel

alc. 42 % vol.

Geruch: Feine Vanille-Noten, sowie typische Bourbon-Noten treffen auf herbe Bohnapfel-Charakteristika. **Geschmack:** Ein Mix zwischen dunklem Toast, Toffee und Karamell. Angenehme Vanillaromatik, kraftvoll herbe Apfelnote zu Beginn und ein samtig-weicher und breiter Geschmack im Mittelstück, welcher in eine angenehme Süße übergeht. Im Nachhall langanhaltende Frucht und Fasssüße. Apfelbrand.

0,7l Best. Nr. 675 102,86 €/Liter Nettopreis 60,50 € Bruttopreis 72,00 €

Goldparmäne

alc. 42 % vol.

Geruch: Stark typisch vanillige Bourbon-Noten, leicht nussig, feines Raucharoma (medium toasted). Dazu weiche und süßliche Apfelnoten. **Geschmack:** starke Röst- und Rauch-Aromen des high toasted. Dezent Toffee-Aromatik. Zu Beginn opulent im Geschmack, im Nachhall feiner Abklang mit langanhaltender Fass-Aromatik. Feines Süße-Säure-Spiel und eine sortentypische Goldparmäne-Aromatik. Birnenbrand.

0,7l Best. Nr. 676 102,86 €/Liter Nettopreis 60,50 € Bruttopreis 72,00 €

Gewürzluike

alc. 42 % vol.

Geruch: Stark und opulent, nach schottischem Whisky, mit torfig rauchiger Aromatik. Schöner, kräftiger Duft, moosig. **Geschmack:** torfig und rauchige Fass-Aromatik. Starke Toastnoten sowie die kräftige Aromatik und angenehmen Säure des Apfels, Tannine und die typische Würzigkeit der Gewürzluike dominieren. Die WiesenObst-Charakteristik wird hervorgehoben. Im Mittelstück charakteristisch würzig-rauchig, langanhaltender, torfiger Nachhall mit gut eingebundener Süße. Apfelbrand.

0,7l Best. Nr. 677 102,86 €/Liter Nettopreis 60,50 € Bruttopreis 72,00 €

„WiesenObst“ im Whiskystil – Dreier Probierset (3 x 5 cl)

alc. 42 % vol.

Im Probierset bieten wir Ihnen im Schiebedeckelkistchen alle drei Raritäten zum Kennenlernen an.

Best. Nr. 714.2 Nettopreis 15,97 €/Liter Bruttopreis 19,00 €



Süssweine aus altem WiesenObst? Jörg Geiger zeigt, dass auch in Deutschland Süssweine aus Apfel, Birne oder auch Zwetschge den Ton angeben können. Es muss nicht zwangsläufig ein klarer Brand oder ein Saft aus WiesenObst sein. Zusätzlich begünstigen die mittlerweile vorherrschenden klimatischen Bedingungen die Herstellung von Süssweinen aus unserem WiesenObst. Heiße und trockene Sommer bis zur Ernte bieten für Kirsche, Birne, Zwetschge und Co. ideale Rahmenbedingungen für die Süssweinherstellung.

Durch die Beobachtung der Natur im Jahresverlauf besitzt Jörg Geiger ein untrügliches Gespür für den richtigen Erntezeitpunkt. Er erkennt zudem die Magie der Hölzer, welche für die Reifung

eine wichtige Rolle spielen. Die Kunst, das richtige Fass zu wählen, trägt maßgeblich zu einem harmonischen, eleganten und doch aussagekräftigen, spannenden Süsswein bei.

Stile, Reifegrade und Verfahren sind hier ausschlaggebend. Dies erfordert viel Erfahrung – von der Reifung am Baum bis zum richtigen Erntezeitpunkt.

Süssweinherstellung aus WiesenObst

Aufgrund der immer heißeren Sommer sowie des stetig trockeneren Klimas haben sich auch die Bedingungen für die Reifung unseres WiesenObstes deutlich geändert. Früher optimale Südhanglagen zeigen sich heute als deutlich zu heiß und extrem, um eine gewisse Frische,

Säure und Mineralik in den Früchten zu erzeugen die zur Schaumwein- und Ciderproduktion oder zur Herstellung alkoholfreier Erzeugnisse verwendet werden.

Ideal sind diese Hanglagen jedoch für unsere Süssweinproduktion aus unserem Schwäbischen WiesenObst. Eine Grundvoraussetzung für die hohe Qualität unserer Süssweine ist die akribische Handlese des stark gereiften, zum Teil schon am Baum leicht getrockneten Obstes. Danach wird es schonend gepresst, bevor der konzentrierte süße Saft zu gären beginnen darf.



Um die natürliche Süße und intensive Fruchtigkeit zu bewahren, wird die Gärung mit hochprozentigem reinen Fruchtbrand aus unserer eigenen Brennerei (entsprechend der Sorte mehrfach destillierter, sortenreiner Brand) abgestoppt. Durch das Aufstärken erhalten wir so, je nach Sorte, einen Alkoholgehalt zwischen 20% vol und 24% vol.

Das Geheimnis liegt in der Reifung

Jörg Geiger beweist hier absolutes Fingerspitzengefühl für sein perfektioniertes Spiel mit der Aromatik. Jede einzelne Süssweinsorte wird hierzu in einem für das Produkt am besten geeigneten Holzfass gelagert um eine optimale Reifung und Aromatik zu erzielen.

Durch die warme, luftige und oxidative Reifung über mehr als drei Jahre verlieren unsere Süssweine im Fass nicht nur an Alkoholstärke, sondern auch ein Achtel der ursprünglichen Füllmenge. Mit rund 18% Volumen Alkohol werden sie schließlich auf die Flasche gefüllt.



Süssweine

Alle Süssweine kommen im Schmuckkarton.

KP – teilvergorener Kirschwein mit Kirschbrand zugesetzt und im Holzfass gereift

alc. 18% vol.

Unser Kirsch-Port wird aus vor allem kleinfruchtigen, hocharomatischen und handverlesenen Kirschen hergestellt. Die Lagerung erfolgt hier in gebrauchten Banyuls-Fässern, die dem KP die Reifung erlauben und ihm gleichzeitig einen Hauch von getrockneter Feige und Schokolade verleihen, ohne das Holz dominant in den Vordergrund zu stellen.

Farbe: Dichtes, bis in den Rand reichendes Schwarzrot.

Geruch: Intensive dunkle schwarze Kirschfrucht mit würzig-schokoladigen Anklängen von gereiftem Holz und kräftiger harmonischer Bittermandelnote.

Geschmack: Fruchtig dichter Auftakt voll schwarzer Kirschen und etwas Brombeere mit viel weich fließendem Schmelz und dezenten Holznoten.

Empfehlung: Gebratene Leber mit Portweingelee oder als Begleiter von kräftigen Fleischgerichten.

0,7l Best. Nr. 470 74,29 €/Liter Nettopreis 43,70 € Bruttopreis 52,00 €

AP – teilvergorener Apfelwein mit Apfelbrand zugesetzt und im Kastanienfass gereift

alc. 18% vol.

Für unseren AP verwenden wir den Roten Berlepsch, die Goldparmäne und die Gewürzluke von alten Bäumen geerntet. Durch die Reifung im Kastanienfass kann sich der Duft von reifen Äpfeln und Vanille entwickeln.

Farbe: Kräftig bernsteinfarben mit goldenen Reflexen.

Geruch: Cremig reife Apfelnase und konzentrierte Karamellnoten, süß-fruchtige Komponenten vereinen sich mit Anklängen von Macadamianuss und etwas Vanille.

Geschmack: Füllige Süße im Auftakt wird am Gaumen von der Säure des Apfels und dem kraftvollen Alkohol ausbalanciert. Weiche, runde, an Vanille erinnernde Holznoten umschmeicheln die frische Fruchtigkeit von vollreifen Äpfeln, kandierten Früchten und etwas Honig. Den Abschluss bildet ein langer, fruchtbetonter Nachhall.

Empfehlung: Das Naheliegendste: lauwarmer Apfelkuchen mit Vanilleeis. Asiatisch gewürzte Ente oder Geflügel. Desserts mit Schokolade (von weiß bis schwarz). Solo oder als Aperitif.

0,7l Best. Nr. 471 64,29 €/Liter Nettopreis 37,82 € Bruttopreis 45,00 €



WIESENOST IM PORTWEINSTIL SÜSSWEINE AUS DER MANUFAKTUR

Info Sauternes Fässer

Die Fässer des Sauternes Weins stammen aus der gleichnamigen Region Sauternes in Frankreich, einer Unterregion des Weinbaugebietes Bordeaux. Der eigentliche Wein zeichnet sich durch eine starke Süße aus, was sich bei der späteren Lagerung unserer Destillate auszahlt.



Beim World-Spirits Award 2019 gab es Silver für BP – Birnenwein mit Birnenbrand und im Sauternes Fass gereift.

WIESENOST IM PORTWEINSTIL

BP – teilvergorener Birnenwein mit Birnenbrand zugesetzt und im Sauternes Fass gereift

alc. 18% vol.

Für den BP wählen wir hochreife, weichteigige Nägelesbirnen für nussige Dörrbirnennoten. Die beiden Weinbirnensorten Gelbmöstler und Speckbirne dürfen nach altem Rezept zuerst einmal „schwitzen“, um ihr volles Aroma, sowie den markanten frischen Duft zu entwickeln. Schließlich verwenden wir hier für die finale Reifung neue Akazienholzfässer für Frische im Geruch und gebrauchte Sauternes Fässer um die intensiven Aromen vollständig zu entfalten, die im Duft an diesen großen Süßwein erinnern.

Farbe: Goldgelbe Farbe mit schimmernden Reflexen.

Geruch: Fruchtig, dichte und reife Birne in der Nase mit frischen Nuancen von Orangenblüten und Akazie, abgerundet von dezente Holznoten.

Geschmack: Im Auftakt findet sich zuerst die süße Birne, die in der Nase von dezenten blumigen Zitrusnoten erfrischt wird. Das Mittelstück wird weich umhüllt vom harmonisch eingebundenen Alkohol und lässt so den BP honigartig im langen Nachhall mit dezenten herben Noten, die an Birnenschalen erinnern, enden.

Empfehlung: Kräftig würzige Käsesorten mit konfierten Birnen, glasierter Jungschweinerücken oder Schweinefilet, Dessert mit Baiser und Karamell.

0,7l Best. Nr. 472 70,00 €/Liter Nettopreis 41,18 € Bruttopreis 49,00 €

ZP – teilvergorener Zwetschenwein mit doppelt destilliertem Zwetschenbrand zugesetzt und im Cognacfass gereift

alc. 18% vol.

Die alte Sorte Hauszwetschge ist seit dem 17. Jahrhundert in Deutschland weit verbreitet. Fruchtsteine, die denen der heutigen Hauszwetschge entsprechen, wurden in der hiesigen Gegend bereits in einem Brunnen aus dem 2. bis 3. Jahrhundert n. Chr. gefunden.

Das angenehm würzige Aroma dieser spätreifen Sorte ist auch heute noch unerreicht. Bereits das opulente Destillat besticht stets durch Kraft und Nachhall, somit war es unausweichlich, das Portweinverfahren auch auf die Hauszwetschge anzuwenden. Die Lagerung erfolgt dabei in gebrauchten Cognacfässern.

Farbe: Dichtes bis in den Rand reichendes Rubinrot.

Geruch: Üppiger Duft nach vollreifen Zwetschgen mit marmeladigen Untertönen und cremig weicher Dörrfrucht, ein Hauch von Vanille und dezenter Raucharomatik.

Geschmack: Sehr dichter Auftakt von ausgereiften Zwetschgen gepaart mit Noten von schwarzer Brombeere, gute Harmonie zwischen Frucht, Süße und tragendem Alkohol. Im mittellangen Nachgang spürt man eine jugendliche Eleganz, die viel Potenzial verspricht.

0,7l Best. Nr. 473 70,00 €/Liter Nettopreis 41,18 € Bruttopreis 49,00 €

P-Serie – 3er Probierset (3 x 5 cl)

Im Probierset bieten wir Ihnen im Schiebedeckelkistchen drei Raritäten zum Kennenlernen an.

Best. Nr. 714 Nettopreis 12,61 € Bruttopreis 15,00 €



UNTERWEGS

SISGA'21 – WIR STELLEN UNSERE SIEGER VOR

SISGA WINNER CHAMPIGNONS LA SIDRA 2021

Bei der „International Hall of GalaCiders“ (SISGA/IHGC) in Gijón/Spanien konnten unsere WiesenObst-Spezialitäten die Jury wieder voll und ganz überzeugen. Alle sieben eingereichten Produkte wurden im Wettbewerb auf dieser internationalen Messe der Cider und Apfelweinbranche prämiert!

Von unseren sieben WiesenObst Spezialitäten wurden fünf sogar als Klassensieger mit dem Titel „Premium“ zum Gewinner der jeweiligen Kategorie gekürt, die beiden anderen erhielten die Auszeichnung ‚Gold‘.

„Premium“ ist die höchste zu erlangende Auszeichnung bei der SISGA und steht noch über der ‚Gold‘ Prämierung. 2021 wurden insgesamt über 16 Kategorien prämiert, 73 Cider Manufakturen und Hersteller nahmen an diesem für die Branche wichtigsten internationalen Wettbewerb teil. Unter anderem wurden mehr als 230 Cider Produkte aus 15 Nationen verkostet.

Als ‚Premium‘ ausgezeichnet wurden unter anderem unser Schaumwein Champagner-Bratbirne, unser „HolzApfel“ sowie unser Apfelwermutwein !WEHMUT. Die Mitglieder der internationalen Jury unter der Führung des Präsidenten Tribunal Manuel G. Busto kamen aus Spanien, Schottland, Portugal, Frankreich und Italien.



SISGA'21 – BESTES PRODUKT IN FOLGENDEN KATEGORIEN:

SWEET STILL CIDER

„HolzApfel“

Apfelwein aus dem Bittenfelder Sämling
Diese säurebetonte Sorte ernten wir erst im November und lassen den Presssaft im Winter ausfrieren. So gewinnen wir ganz natürlich eine hocharomatische, konzentrierte Grundlage für die nachfolgende Vergärung und Reifung in Barrique Holzfässern.

Farbe: Klarer, dunkler Bernstein mit viel Extrakt.

Geruch: Im Auftakt strömt ein dichter Duft nach Bratapfel aus dem Glas. Aufgebrochen durch eine feine Frische nach Zitrone und Minze. Die Aromen erinnern an einen reifen, weichen Calvados mit Vanille, Zimt, Marzipan und gebrannten Mandeln.
Geschmack: Der Duft verspricht nicht zu viel. Der Holzapfel startet am Gaumen mit dem Geschmack vollmundig reifer Äpfel, gefolgt von Karamell, Toffee, Marzipan und dunklem Honig. Aufgefrischt durch die prickelnde Säure des Bittenfelder Apfels und einem Hauch von Orangenzeste im Nachhall.

0,75l Best. Nr. 407 20,00 €/Liter
Nettopreis 12,61 € Bruttopreis 15,00 €

PERRY

1797 C.–Bratbirne Alkoholfrei

Die Königin unter den Alkoholfreien
Entalkoholisiertes, birnenschäumweinhaltes Getränk mit Kräutern und Gewürzen

Geruch: Feiner Duft der Champagnerbratbirne, mit feinen Dörrbirnennoten. Weiße Blüten, Brioche Noten geprägt vom mehrjährigen Hefelager des Schaumweins auf der Champagnerflasche.

Geschmack: Zurückhaltende Süße und gut eingebundene Säure. Feiner Geschmack der Champagner Bratbirne mit dezenten Gerbstoffnoten im feinen Nachhall.

0,75l Best. Nr. A000805 23,33 €/Liter
Nettopreis 14,17 € Bruttopreis 17,50 €

CIDER LIQUOR

„Birne im Portweinstil“

BP – teilvergorener Birnenwein mit zugesetztem Birnenbrand und im Sauternes Fass gereift
Für den BP wählen wir hochreife, weichteigige Nägelesbirnen die sich durch nussige Dörrbirnennoten auszeichnen. Die beiden Weinbirnensorten Gelbmöstler und Speckbirne dürfen nach altem Rezept zuerst einmal „schwitzen“, um ihr volles Aroma und den markanten, frischen Duft zu entwickeln. Für die abschließende Reifung verwenden wir hier neue Akazienholzfässer die Frische im Geruchgeben und gebrauchte Sauternes Fässer. So können sich intensiv die im Duft an diesen großen Süßwein erinnern, vollständig entfalten.

Farbe: Goldgelbe Farbe mit schimmernden Reflexen.
Geruch: Fruchtig, dichte und reife Birne in der Nase mit frischen Nuancen von Orangenblüten und Akazie, abgerundet von dezenten Holznoten.

Geschmack: Im Auftakt findet sich zuerst die süße Birne, die in der Nase von dezenten blumigen Zitrusnoten erfrischt wird. Das Mittelstück wird weich umhüllt vom harmonisch eingebundenen Alkohol und lässt so den BP honigartig im langen Nachhall mit dezenten, herben Noten, die an Birnenschalen erinnern, enden.

0,7l Best. Nr. 472 70,00 €/Liter
Nettopreis 41,18 € Bruttopreis 49,00 €

FLAVOURED CIDER

Schwäbischer WiesenObst Cider

Obstsecco teilvergoren, feinherb
Neben handverlesenen alten Apfelsorten prägen traditionell herbe Weinbirnen den einzigartigen Charakter von Schwäbischem Cider. Keine zugesetzten Aromen, kein Konzentrat, kein Zusatz von Zucker.

Geruch: Reife Birnen-Apfelfrucht, dezent nussige Anklänge.

Geschmack: Rundes, weiches Mundgefühl durch üppige Fruchtigkeit, feinherb, demi sec – erfrischend prickelnd. Obstsecco teilvergoren.

0,5l Best. Nr. A000695 40,00 €/Liter
Nettopreis 16,81 € Bruttopreis 20,00 €

COMPOSED OF CIDER / CIDER APPETIZER

! Wehmüt – Apfelwermutwein

Unser Apfelwermutwein ist ein Bekenntnis zur echten Bitternote des Wermutkrauts.

Geruch: Honig, reife Aprikosen, duftende weiße Blüten, würziger Anis und Ingwer, frische zitronige Noten.

Geschmack: Süßer, voller Auftakt, im Mittelstück feine Säure, bitter und herb, würziges Finale, wermutgeprägter Nachhall. Apfelwermutwein.

0,5l Best. Nr. A000695 40,00 €/Liter
Nettopreis 16,81 € Bruttopreis 20,00 €

WIESENOBST-RARITÄTEN SÜSSWEINE AUS DER MANUFAKTUR



Hitze und Kälte haben auch Einfluss auf die zeitliche Dimension der Süßweinherstellung. Sie können beschleunigen und verlangsamen, intensivieren und abschwächen. In der Natur ist Kälte besonders für Obstbäume ein Signal zu ruhen. Der Stoffwechsel verlangsamt sich, der Baum geht in den Winterschlaf, sammelt Kräfte für den Neubeginn im Frühjahr.

Die genetischen Möglichkeiten zukünftiger Generationen eines Baumes ruhen in den Samen seiner Früchte. Die meisten Äpfel, Birnen oder Zwetschgen reifen im September und Oktober und fallen – überreif – ab, wenn sie nicht geerntet werden. Bei spät reifenden Apfelsorten hängen die Früchte jedoch manchmal bis in den Winter hinein am Baum und bedürfen eines besonderen Schutzes: sie entwickeln Süße. Zucker senkt den Gefrierpunkt einer Flüssigkeit und je süßer der Saft einer Frucht, desto mehr Kälte verträgt sie. Winzer machen sich diesen Prozess seit langem zunutze. Das Wissen schwäbischer Kelterer um

die Qualitäten mancher Apfelsorten in besonders kalten Jahren, war jedoch weitgehend in Vergessenheit geraten – bis wir es in der Manufaktur Jörg Geiger durch einen Zufall wiederentdeckten und bis heute für den Eisapfel nutzen.

Im Frühjahr beschleunigt sich das Wachstum wieder. Es ist die zunehmende Wärme, die zusammen mit den länger werdenden Tagen den Bäumen das Signal gibt, Blätter und Blüten auszutreiben. Doch Bäume wissen vorsichtig zu haushalten. Fehlen in der Hitze des Sommers kühlende Regenschauer, beginnen sie Wasser zu sparen. Die Poren der Blätter bleiben weitgehend geschlossen, um Verdunstung zu verhindern. Die Wachstums- und Versorgungszonen im Stamminneren haben Priorität. Die Früchte reifen weiter, aber sie bleiben klein, was Süße und Aromen konzentriert.

In der Manufaktur verstärken wir die Fruchtsüße und den typischen Duft durch die traditionelle Technik des Dörrrens für die Herstellung von Birngold.

WIESENOBST-RARITÄTEN SÜSSWEINE AUS DER MANUFAKTUR

Raritäten



Eisapfel

alc. 4% vol.

Nur in seltenen Jahren bietet uns die Natur am nördlichen Albtrauf die perfekten Bedingungen für unseren Eisapfel. Unser erster Eisapfel entstand sogar aus einem Zufall heraus, da in jenem Jahr nach einer hervorragenden Ernte kein einziges Fass mehr zur Verfügung stand. Aufgrund der so entstandenen Platzprobleme im Keller wurde die Ernte des spätreifen Bittenfelder Sämlingsapfels immer weiter hinausgeschoben.

So kam es, dass die am Baum verbliebenen Früchte, welche durchaus Frost und kalte Temperaturen zur finalen Reifung vertragen, von einem frühen Wintereinbruch überrascht wurden. Drei Wochen in Folge ließen Nachtfröste den Apfel reifen. Dadurch entstanden Aromen, welche an Bratäpfel erinnern. Bereits in alter Literatur wurde von der Eigenschaft der Sorte berichtet, durch Nachtfröste noch wohlriechender und schmackhafter zu werden.

Das Potenzial für Süßwein der extrem spätreifenden, alten Sorte Bittenfelder Sämling hat die Manufaktur Jörg Geiger in diesem besagten Jahr 2007 für sich entdeckt: Durch eine längere Frostperiode und eine lange Reifung der extrem säurehaltigen Sorte überzeugt der Süßwein durch ein äußerst spannendes Süße-Säure-Spiel. Die Rarität ist über viele Jahrzehnte lagerfähig. Allerdings kann sie naturbedingt in unseren Breitengraden nur in wenigen Jahren produziert werden.

Farbe: Leuchtend bernsteinfarben mit bronzefarbenen Reflexen.

Geruch: Sehr intensiver, konzentrierter Apfelduft mit karamelligen, fast honigartigen Anklängen, leichte Exotik, die an Passionsfrucht erinnert.

Geschmack: Spannendes Süße-Säure-Verhältnis, im Auftakt durch vollreife, verdichtete Apfelfrucht geprägt, im Nachhall erinnert er an Zitrone und Passionsfrucht mit Honignoten.

Empfehlung: Gewürzapfel mit Karamelleis, warme Apfeltarte, Desserts von dunkler Schokolade und Sorbet geprägt, Zuckeräpfel u.v.m. oder als alkoholarmen Digestif mit spannend konzentrierter Säure. Sortenreiner Apfelwein teilvergoren.

0,375l Best. Nr. 450 66,67 €/Liter Nettopreis 21,01 € Bruttopreis 25,00 €

Birngold

alc. 6% vol.

Bei dieser spannenden Variante eines Birnensüßweines hat sich Jörg Geiger auf alte Rezepte und Herstellungsformen besonnen und diese mit neuen Methoden kombiniert.

Die Verwendung von Dörrbirnen zur Süßweinherstellung geht auf traditionelle Methoden der WiesenObst-Verarbeitung zurück. Hierzu werden die Früchte in einem langsamen Trocknungsprozess gedörrt. So werden die Aromen diverser alter Birnensorten deutlich konzentriert und spiegeln sich klar und präzise im Süßwein wider.

Nach dem Dörren im Ofen werden die ganzen Früchte angegärt und anschließend mit Stroh gepresst, um in neuen Holzfässern oder entleerten Sauternes Fässern gelagert und schließlich mit leichter Perlage abgefüllt zu werden. Vor allem die Sorten Gelbe Wadelbirne, Palmische Birne und Nägelesbirne sind als ideale Dörrbirnen bekannt.

Farbe: Klares Strohgelb mit goldenen Reflexen und feiner Perlage.

Geruch: Üppige, süße Dörrbirnenfrucht mit nussig würzigen Anklängen (erinnert an fruchtig frisch gebackenen Birnenkuchen).

Geschmack: Vollreife süße Birne gepaart mit dezenter Röstaromatik und Barriqueherbe. Die Kohlensäure bietet der Süße Paroli und verleiht dem Birngold Eleganz.

Empfehlung: Karamellisierte Ziegenfrischkäse und Käse-Creme Brulée, Trüffel mit Bandnudeln, Desserts mit weißer Schokolade, frischen Früchten und zu Gebackenem. Birnenschaumwein doux.

0,375l Best. Nr. 440 71,73 €/Liter Nettopreis 22,61 € Bruttopreis 26,90 €

WACHOLDER, WERMUT UND KÜMMEL



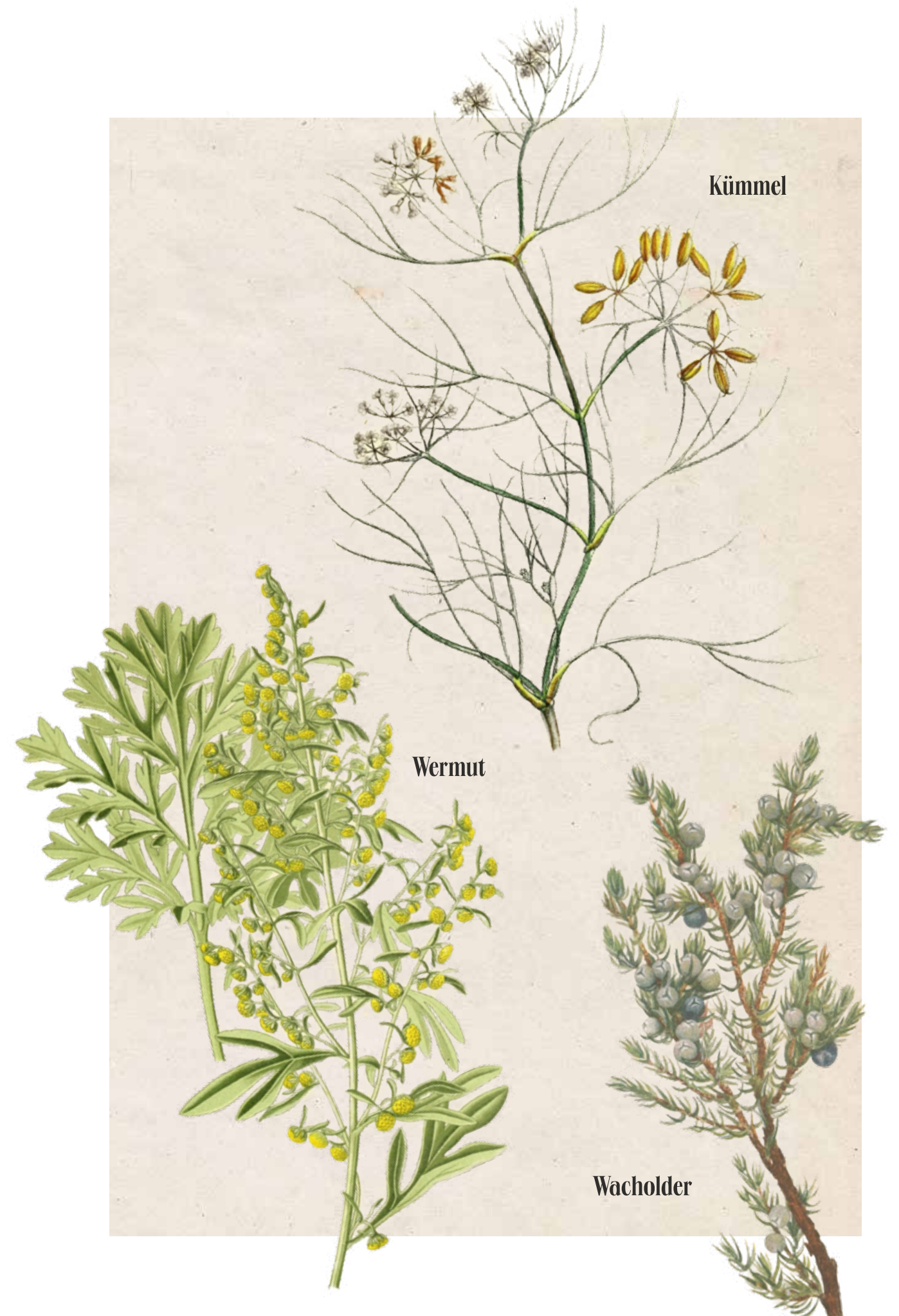
Rohstoffe aus unseren Wäldern, von Heiden, Feldern und Wiesen sind es, die unseren Produkten ihren einmaligen Charakter verleihen. Das raue Klima, die kargen Böden und die Höhenlage bieten vielen Kräutern und Gewürzen einen Lebensraum. Dazu gehören: **Wacholder**, **Wermut** und **Kümmel**.

» ROHSTOFFE AUS UNSEREN WÄLDERN, HEIDEN, FELDERN UND WIESEN SIND DIE HAUPTDARSTELLER UNSERER PRODUKTE. «

Landschaften prägen nicht nur die Menschen, die dort leben. Die Böden und das Klima einer Landschaft prägen die Pflanzen die dort wachsen. Sie bestimmen das „Terroir“: man kann schmecken, woher sie kommen. Die Manufaktur Jörg Geiger hat drei dieser Botanicals eine eigene Linie gewidmet.

Wacholder, Wermut und Kümmel – jede dieser Pflanzen hat ihren eigenen, unverwechselbaren Charakter. Die Kreationen der Manufaktur Jörg Geiger geben ihnen Raum, diesen Charakter zu entfalten. Aromen, die Bilder einer Landschaft evozieren.

Authentisch, aussagekräftig, würzig und doch feingliedrig. Nicht nur solo, sondern auch kombiniert mit unseren alkoholfreien Kreationen sind diese drei Protagonisten Genuss pur.





» EIN ECHTES BEKENNTNIS ZU BITTER
FÜR DIE VERARMTE GESCHMACKSWELT –
MUT ZUM !WEHMUT. «

„Mut zum !Wehmut“ – Zu diesem Entschluss kam es für uns bei einem Besuch auf dem Demeter Sonnenhof in Bad Boll. Felder mit bitterstem Wermutkraut, das dem Verkoster lange geschmacklich präsent bleibt, gedeihen neben alten Baumriesen mit raren bittersüßen Äpfeln. Diese eignen sich gepresst besonders für die spontane Vergärung und eine anschließende oxidative Reifung im Holzfass, ganz nach dem Vorbild manch französischer Wermutweine. Auch die bewusst herb-trockenen Kräuternoten folgen dieser Stilrichtung, um dann mit verführerisch duftenden Gewürzen und Blüten kombiniert zu werden.

Die klaren Bitternoten des Apfels werden mit dem Dörrbirnensaft von Palmischbirne und Nägelesbirne abgerundet. Zum Aufstärken des Alkohols auf 13% vol. Alkohol verwenden wir ausschließlich im Holzfass gereifte Apfel- und Traubenbrände. Die Komplexität erreichen wir insbesondere durch Kräuter und Gewürze wie Kardamom, Ingwer, Schlüsselblume, Vanille, Haselnussblätter, Anis, Lorbeer und Zitronenverbene.

Die alte WiesenObst-Landschaft am Rande der Schwäbischen Alb – hier wird heute noch der Wermut angebaut – und die bittersüßen Äpfel bilden die Grundlage für unseren Apfelwein, der spontan im Whiskyfass vergoren und oxidativ gereift ist.



!WEHMUT – Apfelwermutwein

alc. 13% vol.

Unser Apfelwermutwein ist ein Bekenntnis zur echten Bitternote des Wermutkrauts.

Geruch: Honig, reife Aprikosen, duftende weiße Blüten, würziger Anis und Ingwer, frische zitronige Noten.

Geschmack: Süßer, voller Auftakt, im Mittelstück feine Säure, bitter und herb, würziges Finale, wermutgeprägter Nachhall. Apfelwermutwein.

0,5l Best. Nr. A000695 40,00 €/Liter Nettopreis 16,81 € Bruttopreis 20,00 €

Folgende Filler empfehlen wir dazu:

Best. Nr. 230 „Weißduftig“ Holunderblüte | Kräuter (0,2l)
Best. Nr. A020227 Cuvée Nr. 27 Birne | Gurke | Quitte (0,2l)
Best. Nr. A020223 „Aecht Bitter!“ Grüne Jagdbirne | Wermut (0,2l)
Best. Nr. A020415 „Bio-Weiß“ Apfel | Quitte | Akazienblüte (0,2l)





» NICHT EINFACH NUR IRGEND EIN GIN –
SONDERN EIN APFELBRANDY MIT WACHOLDER,
DER DURCH NACHHALTIGE VIELFALT BEEINDRUCKT. «

Gin einfach mal anders. Denn unser Ansatz war klar: Mit dem aufwändigen Destillieren von WiesenObst-Äpfeln kann eine zwar teure, jedoch einzigartige aromatische Vielfalt dieser Rosengewächse als Alkoholbasis gewonnen werden. Ganz nebenbei wollen wir zum Nachdenken anregen und zum Erhalt von WiesenObst beitragen. Ein hervorragender, ein sogenannter "Outstanding Gin" braucht die komplexe Vielfalt durch Botanicals. Darüber hinaus sollten die Kopfnoten aus der Region stammen. So prägen neben dem Wacholder aus den Hochtälern der Alb das Mädesüß von unseren Wiesen, die Douglasienspitzen der Wälder und die Zitronenverbene aus den Gärten den einzigartigen Duft.

Die Goldauszeichnung beim World Spirits Award beweist die Spitzenqualität dieses vierfach destillierten Handwerksprodukts. Diese Edelspirituose der Extraklasse hat mit Augenzwinkern den Namen „Don't call me Gin“ verdient. Wie einen sehr guten Apfelbrandy lassen sich 46% vol. Alkohol wunderbar pur genießen. In der Kombination mit unseren „Fillern“ offenbart sich eine neue Geschmackswelt – viel bunter und spannender als Gin Tonic es jemals sein kann! Unser Apfelgin ist der perfekte Begleiter zu unseren alkoholfreien Cuvées – egal ob pur oder gemischt getrunken.

Verschenken Sie Neuentdeckungen: die Cocktailsets mit kreativ abgewandelten Rezeptideen für Liebhaber von „Shaken und Mixen“. Die Longdrink-Sets zum einfacheren Mischen sind in der Zusammenstellung „herb“ oder „lieblich“ in der Holzkassette mit einer Anleitung zum Genießen erhältlich. Egal ob die Zusammenstellung zum „Shaken“ in der Kühltasche für eine kleine Auszeit verpackt ist oder in der edlen Holzkassette mit den großen Flaschen noch längeren Genuss bietet, Sie verschenken immer etwas Außergewöhnliches.



Don't call me Gin alc. 46% vol.
Geruch: Florale Akzente – an Rose und Holunderblüte erinnernd, geprägt von Zitronenverbene, Douglasie und Mädesüß.
Geschmack: Raffinierte Apfel-Wacholder-Kombination, sehr geradlinig, mit dezenten Gerbstoff-Noten und einer leichten Süße vom Bronzefenchel im langen, wärmenden Finale. Spirituose.
0,5l **Best. Nr. 690** 80,00 €/Liter **Nettopreis 33,61 € Bruttopreis 40,00 €**

Folgende Filler empfehlen wir dazu:

- | | |
|--------------------------|---|
| Best. Nr. 230 | „Weißduftig“ Holunderblüte Kräuter (0,2l) |
| Best. Nr. A020221 | „Cuvée Nr. 11“ Unreifer Apfel Eichenlaub (0,2l) |
| Best. Nr. A020224 | „Cuvée Nr. 23“ Rhabarber Apfel Blüten (0,2l) |
| Best. Nr. A020227 | „Cuvée Nr. 27“ Birne Gurke Quitte (0,2l) |
| Best. Nr. 378 | „Bio Cuvée Nr. 28“ Apfel Emmer Kräuter (0,375l) |
| Best. Nr. 379 | „Bio Cuvée Nr. 29“ Birne Apfel Hagebutte (0,375l) |
| Best. Nr. A020415 | „Bio-Weiß“ Apfel Quitte Akazienblüte (0,2l) |



DON'T CALL ME GIN
TEA COLLINS

5 cl DON'T CALL ME GIN
2 cl Läuterzucker (optional)
3 cl frischer Zitronensaft
TEASECCO (Sektling Grüntee mit WiesenObst)

- Cocktailglas (Tumbler-Form) mit 2-3 Eiswürfeln füllen
- DON'T CALL ME GIN, Zitronensaft und Läuterzucker hinzugeben
- Vorsichtig mit einem schmalen Löffel gut umrühren
- Mit TEASECCO das Glas auffüllen
- Eine Zitronenscheibe als Dekoration drapieren

TIPP:
Unser TEASECCO eignet sich auch hervorragend als Aperitif oder zum einfach so zum Genießen. Mit einem Sektverschluss bleibt er problemlos mehrere Tage prickelnd und haltbar.



Unser Kümmel stammt aus Römerstein-Böhringen. Er gehört auf die Schwäbische Alb und zu den blühenden Obstwiesen, denn dort wächst Kümmel seit jeher schon. Nun wurde er von Wilfried Holder in einer gemeinsamen Initiative mit der Bäckerei BeckaBeck wieder kultiviert.

» DIE SCHWÄBISCHE ANTWORT, WENN'S
UM ANIS-KÜMMEL GETRÄNKE GEHT. «

„Unser Kümmel ist so aromatisch wie die Schwäbische Alb rau ist“, sagt Wilfried Holder, der den Kümmel für unseren "ALB!KÜMMEL" anbaut.

Kümmel ist eine Gewürzpflanze und gilt vor allem als verdauungsfördernde Heilpflanze. Die Samen sind reich an ätherischen Ölen, welche für den intensiven Geruch und Geschmack sorgen. Die Kümmelsamen werden gemahlen, geröstet, im Alkohol mazeriert und zusätzlich destilliert – ein Geist entsteht.

Unsere Apfel-Kümmelspirituose erweitert nicht nur die Wahrnehmung der Geschmacksnerven, sondern auch die Sinne.

Was macht ihn so besonders?

Für den Albkümmel werden neben dem leicht angerösteten Kümmel von der Alb, Koriander- und Fenchelsamen, Dill und Nelken als aromatische Würzzutaten destilliert. Verfeinert wird unser neuestes Destillat mit holzfassgereiftem Brand aus biologisch angebauten WiesenObst-Äpfeln. So entsteht eine vielschichtige Edelspirituose mit feinem Geschmack.



ALB!KÜMMEL

alc. 35% vol.

Als Basis für unser neuestes Destillat dient unser Bio-Apfelbrand aus schwäbischem WiesenObst. Harmonie durch Reifung erlangt diese besondere Spirituose durch die Reifung in französischen Eichenfässern.

Geruch: Ein gelungener Spagat zwischen ätherischer und frischer Aromatik. Im Zentrum steht der warme Kümmel mit seinen orientalisch würzigen Noten. Umgeben von feinen Holzakzenten, leicht harzigen Nuancen und weichem Honig. Der erfrischend zitronige Duft setzt Reflexe der Leichtigkeit im Bukett. Und immer wieder blitzt die apfelige Handschrift durch – schon im Aroma eine einzigartige Komposition!

Geschmack: Der Albkümmel liegt weich am Gaumen, und überrascht mit einem kühlenden Mundgefühl. Der Kümmel entfaltet kraftvoll, jedoch nicht aufdringlich sein ganzes Aroma am Gaumen. Wie im Duft schon beschrieben gesellen sich frische Apfelaromen und fein grünlich-zitronige Noten dazu. Das Spiel zwischen balsamischer Süße und den feinerben Bitternoten des Kümmels ergibt eine spannende geschmackliche Komposition. Der Alkohol ist sehr gut eingebunden und hinterlässt ein warmes Mundgefühl. Lange am Gaumen bleibt der ätherische Kümmel, mit weichem Nachgeschmack.

0,5l Best. Nr. A060430 48,00 €/Liter Nettopreis 20,17 € Bruttopreis 24,00 €





Craft Cider und Poiré artisanal – fast vergessene Raritäten mit Aussagekraft und geringem Alkoholgehalt. Zwei alte Traditionen unserer Region – ganz nach unserem Geschmack.

Für die Herstellung unserer Craft Cider und unserer Poirés arbeiten wir ausschließlich mit alten aromastarken schwäbischen WiesenObst-Sorten. Über die Jahrhunderte wurden in der Region des schwäbischen Albtraufs und in ganz Baden-Württemberg Zufallssämlinge zu Sorten kultiviert, die durch ihre erfrischende natürliche Säure, ihren hohen Gerbstoffanteil und die ausgeprägten Aromen zur Herstellung von Cider besonders geeignet sind. Herbe und Frische sind ebenfalls maßgebende Eigenschaften, auf

die wir bei der Auswahl der Birnen für unsere Poirés artisanals achten. Neben der Qualität des schwäbischen WiesenObstes steckt in jedem unserer Craft Cider, den Poirés artisanals sowie in jedem weiteren unserer einzigartigen WiesenObst-Produkte die Erfahrung, das Können und das Wissen vieler Generationen.

Bei all unseren Ciders und Poirés steht bei der Vergärung nur der eigene Fruchtzucker des sortenrein geernteten und handverlesenen WiesenObstes zur Verfügung. Aus Überzeugung veredeln wir diese einzigartigen Naturprodukte ohne künstliches Aroma, Zusatzstoffe oder Konzentrate.

Die durststillende Wirkung des vergorenen Apfelweins schätzten schon unsere Vorfahren. Sie tranken ihn als köstlichen Durstlöcher an heißen Tagen. In unserer Manufaktur fördert die Vinifikation (Weinbereitung) des Apfel- und Birnenmosts im Weißweinverfahren bisher ungeahnte Aromen der alten Obstsorten zutage. Meist mit herben, frischen Aromen und einer würzigen Säure. In unseren spätreifenden Sorten stecken vor allem hohe Öchslegrade, daher reicht der eigene Fruchtzuckeranteil zur Gärung aus. Er liefert jedoch einen geringeren Alkoholgehalt als bei Produkten aus Trauben.

Natürliche Vielfalt und innovative Ideen: Als führender Hersteller von traditionell und nachhaltig erzeugten Obstspezialitäten setzt sich die Manufaktur Jörg Geiger konsequent für Artenvielfalt ein und verwendet ausschließlich WiesenObst für Ihre Produkte. Damit nachhaltige Landwirtschaft, die Früchte unserer Arbeit und die Traditionen auch nachfolgenden Generationen erhalten bleiben.



» TIEF VERWURZELTE BÄUME BRINGEN POTENTIAL UND MEHR GESCHMACK.
ALTE SORTEN, DIE SICH ÜBER JAHRHUNDERTE DURCH SÄURE, GERBSTOFFE UND
AROMAPROFIL ETABLIERT HABEN, KOMBINIERT MIT HANDWERKLICHER LEIDENSCHAFT
MACHEN DIESE FRUCHTBETONTEN PRICKLER ZU DEN BESTEN DER WELT. «

Unsere Craft Cider mit Charakter

Egal ob einfach mal so oder zum Essen!

Craft Cider Original [most]

alc. 5% vol.

Ein ehrlicher und bodenständiger Cider aus Apfel und Birne für jeden Tag. Die Idee hinter diesem Produkt war, eine erfrischende, leichtere Premium-Alternative zu Bier oder Wein zu schaffen, die auch ideal zum Essen passt. In Anlehnung an schwäbische Trinkgewohnheiten ist traditioneller Most ein wunderbarer Essensbegleiter. Bei uns ist er aber eben nicht nur gut, sondern am besten ausgebaut (englisch: **most** expanded).

Geruch: Reifer Apfel, Banane, zarte Anklänge von Marzipan.

Geschmack: Feiner, perlend, dezente Restsüße im Abgang, angenehme Gerbstoffe von Birne und Holz im Mittelstück, gut eingebundene spürbare Säure des Apfels, mittellanger Nachhall. Apfel-Birnenperlwein.

0,75l Best. Nr. 365 6,00 €/Liter Nettopreis 3,78 € Bruttopreis 4,50 €

[Most] WANTED

alc. 5% vol.

Mit unserem [Most] Wanted verlassen wir die bekannte Stilistik unserer Craft Cider, welche oft filigran, fein und fruchtbetont ausgebaut sind, und eine angenehme, leicht rauchige Holznote aufweisen. Spannendes Aroma, angenehmer Trinkfluss.

Farbe: Gelb mit grünlichen Reflexen.

Geruch: Reifer Apfel und Birne sowie süßliche, an schottischen Whisky erinnernde Holz-Rauchnoten.

Geschmack: Sehr delikates Mundgefühl, perlend mit mittellangem Nachhall, angenehm herbes Mittelstück von Birne und präsenten Toastingnoten des Holzes. Apfel-Birnenperlwein.

0,75l Best. Nr. 366 8,67 €/Liter Nettopreis 5,46 € Bruttopreis 6,50 €

Craft Cider

Handverlesene Wiesenäpfel | Weinbirnen

Craft Cider – Schwäbischer Cider brut

alc. 5,5 % vol.

Farbe: Helles Strohgelb, sehr klar mit feiner Perlage.

Geruch: Vegetabile Noten mit hefigen Nuancen unterlegt, dazu erfrischender Apfel-Birnenduft.

Geschmack: Frische Apfel- und Birnenfrucht wird unterstützt von hefigen Anklängen und durch die milde Herbe der alten Birnensorten abgerundet, erfrischt durch angenehme Säure vom Apfel.

Empfehlung: Zu Spargel und leichten Kartoffelgerichten. Teilvergorener Obstschaumwein.

0,75l **Best. Nr. 360** 12,67 €/Liter Nettopreis 7,98 € **Bruttopreis 9,50 €**

Craft Cider – Schwäbischer Cider mild fruchtig

alc. 3,5 % vol.

Farbe: Kräftiges Strohgelb, sehr klar mit feiner Perlage.

Geruch: Reife, üppig süßliche Birnen-Apfelfrucht mit angenehmem Prickeln der Kohlensäure und dezent nussigen und wiesenkrautigen Anklängen.

Geschmack: Sehr rundes, weiches Mundgefühl durch üppige Streuobstwiesen-Fruchtigkeit mit leichter Herbe, langanhaltende Frucht mit angenehm saftigem Süße-Säure-Spiel.

Empfehlung: Anregender sommerlicher Aperitif, ideal auch zu Ziegen- und Schafsfrischkäse kombiniert mit Salaten und Kräutern oder aber zu fruchtigen Sommerbeerendesserts. Teilvergorener Obstschaumwein.

0,2l **Best. Nr. 352** 17,50 €/Liter Nettopreis 2,94 € **Bruttopreis 3,50 €**

0,75l **Best. Nr. 350** 11,87 €/Liter Nettopreis 7,48 € **Bruttopreis 8,90 €**

Poiré artisanal

Poiré artisanal – Cuvée aus Weinbirnen



Vegan

alc. 2 % vol.

Geruch: Saftig voller Duft nach reifen Birnen, würzige Noten an Gras und Heu erinnernd.

Geschmack: Sehr würzig-süß und üppig, abgerundet von der Milde der Schweizer Wasserbirne mit nussigen Anklängen und zitronenfrischem, harmonischem Frischekick durch die feinperlende Kohlensäure.

Empfehlung: Sehr harmonisch zu kräftigem Blauschimmelkäse oder auch zu Weichkäse mit Birnen-gelee, Zitronencreme, auch als Torte mit frischen Beeren kombiniert. Teilvergorener Obstschaumwein.

0,75l **Best. Nr. 098** 13,33 €/Liter Nettopreis 8,40 € **Bruttopreis 10,00 €**

Leon – Poiré artisanal

alc. 6 % vol.

Erstmals 2003 im Jahr der Geburt unseres Sohnes Johannes Leon entstanden. Die Oberösterreich Weinbirne bildet mit über zwölf Metern die größten hochpyramidalen Bäume in der schwäbischen Wiesenobstlandschaft. Die selektierten und gereiften Birnen zeichnen sich durch niedrige Säure und runde Gerbstoffe aus. Diese zarte Grundlage bedarf einer sehr konsequenten Herangehensweise in der Verarbeitung und im Keller. Am ersten Tag wird nach dem Pressen und Abziehen eine aromaentfaltende Hefe vorgelegt, erst am zweiten Tag wird mit der eigentlichen Hefe zur Kaltvergärung begonnen.

Geruch: Volles Aroma nach reifen Birnen unterlegt mit würzig duftigen Noten der Streuobstwiese, dennoch frisch und leicht.

Geschmack: Klarer und ausgewogener Geschmack mit den milden weichen Noten der Birne, dezent erfrischt von etwas Säure des Apfels, mit würzigen an getrocknete Kräuter erinnernde Anklänge.

Empfehlung: Idealer Begleiter zu leichten Speisen: weißer Spargel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln oder einem Fischcarpaccio.

0,75l **Best. Nr. 310** 11,33 €/ Liter Nettopreis 7,14 € **Bruttopreis 9,00 €**

„Holzapfel – still“

alc. 11 % vol.

Farbe: Klarer, dunkler Bernstein mit viel Extrakt.

Geruch: Im Auftakt strömt ein dichter Duft nach Bratapfel aus dem Glas. Aufgebrochen durch eine feine Frische nach Zitrone und Minze. Die Aromen erinnern an einen reifen, weichen Calvados mit Vanille, Zimt, Marzipan und gebrannten Mandeln.

Geschmack: Der Duft verspricht nicht zu viel. Der Holzapfel startet am Gaumen mit einem Geschmack vollmundig reifer Apfel, gefolgt von Karamell, Toffee, Marzipan und dunklem Honig. Aufgefrischt durch die prickelnde Säure des Bittenfelder Apfels und einem Hauch von Orangenzeste im Nachhall. Empfehlung: Gänseleber mit Apfelgelee und Honigbrot, Wildgeflügel, gereifter Hartkäse, sowie zum Bratapfeldessert, zu Crêpe Suzette und vielem mehr.

Trinktemperatur: 12° bis 14°C im Burgunderglas. Gerne auch vorab in eine Karaffe dekantieren. Obstwein aus dem Sämling Bittenfelder.

0,75l **Best. Nr. 407** 20,00 €/Liter Nettopreis 12,61 € **Bruttopreis 15,00 €**

Stiller Apfelwein

Sortenreiner Apfelwein aus dem Sämling Bittenfelder. Trocken und elegant ausgebaut im Barriquefass ist er der perfekte Essensbegleiter, wenn es „still“ sein soll.

Schwäbischer Apfel-Kir

„Kir“ ist traditionell ein französisches Mischgetränk aus Weißwein und Crème de Cassis (Likör aus der Schwarzen Johannisbeere).

Für unseren Kir kombinieren wir schwäbischen Cider aus heimischen Apfelsorten mit Saft aus Schwarzen Johannisbeeren.



Craft Cider – Apfel Kir

alc. 2 % vol.

Handverlesene Luikenäpfel | schwarze Johannisbeeren

Farbe: Leuchtendes Kirschrot mit feiner Perlage.

Geruch: Duft nach vollreifen gelben Äpfeln und schwarzen Johannisbeeren mit leicht herben Noten.

Geschmack: Die süßliche Beerenfrucht im Auftakt verbindet sich harmonisch am Gaumen mit den frischen säurebetonten Noten des Apfels, die dezente krautige Herbe der Johannisbeere und die feine Kohlensäure ergeben im Nachhall den Frischekick.

Empfehlung: Zum Johannisbeer-Parfait, frischen Sommerbeeren mit Vanilleeis oder einfach solo. **Zutaten:** 80% Apfelwein, Schwarze Johannisbeer-Schaumwein teilvergoren. Teilvergorener Obst-schaumwein.

0,75l **Best. Nr. 113** 11,33 €/Liter Nettopreis 7,14 € **Bruttopreis 8,50 €**

Schwäbischer Kir

alc. 5 % vol.

Bohnapfel | Schwarze Johannisbeere

Geruch: Intensive Johannisbeer-Nase mit dezent kräuterwürzigen Anklängen und frisch spritzigen Noten vom Apfel.

Geschmack: Üppige Fruchtigkeit der Johannisbeere gepaart mit den frischen Noten des Apfels im Auftakt, mit rassigem Süße-Säure-Spiel im Mittelstück und langem johannisbeer-fruchtig herbem Nachhall.

Empfehlung: Als echt schwäbischer Aperitif oder zu leichten Fruchtdesserts aus roten Früchten wie Johannisbeerparfait

Zutaten: 80% Apfelwein, Schwarze Johannisbeersaft und mit Kohlensäure versetzt. Apfelperlwein mit Johannisbeersaft (20%).

0,75l **Best. Nr. 100** 11,33 €/Liter Nettopreis 7,14 € **Bruttopreis 8,50 €**

0,2l **Best. Nr. 111** 17,50 €/Liter Nettopreis 2,94 € **Bruttopreis 3,50 €**

Kirschmund

alc. 4 % vol.

Hauxapfel | Sauerkirsche

Geruch: Reife Kirschen, Vanille, etwas Zimt, Süßholz und grüner Pfeffer.

Geschmack: Feinfruchtige Kirschnoten, ausgewogenes Süße-Säure-Verhältnis, erfrischende zitronige Komponenten. Harmonisch und belebend.

Empfehlung: Dessert mit Kirschen und Schokolade oder einfach solo als Aperitif, wenn's kühler ist.

Zutaten: 70% Apfelwein, Sauerkirschsaft, Gewürze mit Kohlensäure versetzt. Apfelperlwein mit Sauerkirschsaft (25%).

0,75l **Best. Nr. 101** 11,33 €/Liter Nettopreis 7,14 € **Bruttopreis 8,50 €**

Sommernachtstraum

alc. 5,5 % vol.

Sämlingsapfel | Holunderblüte

Geruch: Intensive Nase nach Holunderblüten und reifem Apfel mit dezent exotischen Anklängen.

Geschmack: Die erfrischende Säure im Auftakt erfüllt den Mund im Mittelstück mit dem Geschmack vollreifer Äpfel und frisch duftigen Holunderblüten, spannendes Süße-Säure-Spiel mit langem Nachhall.

Empfehlung: Zu frischen Früchten, gebackenen Holunderblüten, weißen Johannisbeeren. Als Begleiter an lauen Abenden.

Zutaten: 90% Apfelwein, Holunderblüten mit Kohlensäure versetzt. Apfelperlwein mit Holunderblüte.

0,75l **Best. Nr. 102** 11,33 €/Liter Nettopreis 7,14 € **Bruttopreis 8,50 €**

0,2l **Best. Nr. 112** 17,50 €/Liter Nettopreis 2,94 € **Bruttopreis 3,50 €**



» SCHWÄBISCHES WIESENOBST IST EIN GEWINN FÜR DIE ARTENVIELFALT UND EIN GESCHMACKS-ERLEBNIS, DAS MAN NICHT VERPASSEN DARF. «

Der WiesenObst-Cider beruht auf den Rezepturen des 19. Jahrhunderts. Bereits 1854 wurde von dem Pomologen Eduard Lucas die Obstweinbereitung in Württemberg, die Herstellung von hessischem Apfelwein und von französischem und englischem Cidre beschrieben. Württemberg mit seinem wärmeren Klima bot schon zu dieser Zeit eine üppige Vielfalt an herben, gerbstoffbetonten Birnen. So ist es nicht verwunderlich, dass die Eleganz und Finesse der Birne die sonst üblichen bitteren Apfelsorten bei schwäbischem Cider ersetzt. Daher hat auch heute noch „der Apfel was mit der Birne“ beim Schwäbischen WiesenObst-Cider.

„Wer alte Sorten erhalten will, muss verstehen, für welche Verwendung diese vor über 150 Jahren gepflanzt wurden“, meint Jörg Geiger, der Vorsitzende des Vereins Schwäbisches WiesenObst e.V. ist.

Für die Herstellung von Apfelsaft wurden die Bäume jedenfalls nicht genutzt, denn sie sind älter als die Erfindung der Haltbarmachung durch Pasteurisation. Außerdem waren zu jener Zeit meist die feinen Tafelobstsorten, die schmelzigen Birnen, dem Anbau auf kleineren Baumformen in Gärten vorbehalten. Für den extensiven Obstanbau auf dem Acker oder der Wiese waren robustere Sorten und starkwachsende Anbauformen notwendig. Diese formten ein einzigartiges Landschaftsbild. In den Rezepturen zur Obstverwertung des 19. Jahrhunderts wurde die Verarbeitung in aller Vielfalt für Obstweine angepriesen, vom einfachen Schwäbischen Most mit Wasser gemischt als einfacher Trunk zur Arbeit, über die Finesse des lieblich und zugleich herb prickelnden schwäbischen Ciders bis hin zu sortenreinen, edlen Schaumweinen für besondere Anlässe wie der Champagner Bratbirne.

WiesenObst-Cider schließt eine Lücke zwischen Bier und Wein. Ebenso gilt es, die Tradition unserer Region zu bewahren, saure Äpfel und herbe Weinbirnen zu verwenden. So bleiben wir geschmacklich unverwechselbar und rücken gleichzeitig die einzigartige Art der naturnahen Erzeugung ins Bewusstsein der Verbraucher. WiesenObst wächst nämlich ausschließlich auf stark wachsenden Baumriesen.

„Und diesen Unterschied kann man eben auch schmecken“, so Jörg Geiger.



» UNSER SCHWÄBISCHER CIDER AUS WIESENOBST SOLL EIN BOTSCHAFTERPRODUKT SEIN, DAS DIESES ERZEUGNIS EINEM BREITEN VERBRAUCHERKREIS AUF EINE ZEITGEMÄSSE, LOCKERE UND UNGEZWUNGENE ART NAHEBRINGT. «

Schwäbischer WiesenObst Cider

alc. 3 % vol.

Ein Original seit 1854. Neben handverlesenen alten Apfelsorten prägen herbe Weinbirnen traditionell den einzigartigen Charakter von Schwäbischem Cider. Erzeugerabfüllung aus der Manufaktur Jörg Geiger. Keine zugesetzten Aromen, kein Konzentrat, kein Zusatz von Zucker. Natürlich 100% Schwäbisches WiesenObst.

Geruch: Reife Birnen-Apfelfrucht, dezent nussige Anklänge.

Geschmack: Rundes, weiches Mundgefühl durch üppige Fruchtigkeit, feinherb, demi secc – erfrischend prickelnd. Obstsecco teilvergoren – feinherb.

0,33l **Best. Nr. 357** 7,27 €/Liter **Nettopreis** 2,02 € **Bruttopreis** 2,40 €

Schwäbischer WiesenObst Cider – Alkoholfrei

Modern interpretiert und schonend entalkoholisiert. Alte saure Apfel- und herbe Weinbirnensorten sind auch hier die Grundlage. Nach der aromenentwickelnden Reifung, dem schonenden Pressen der duftenden Früchte und der Vergärung wird bei uns in der Entalkoholisierungsanlage bei 37° C der Alkohol schonend entzogen. Keine zugesetzten Aromen, kein Konzentrat, kein Zusatz von Zucker.

Geruch: Duftig frische Birne, weiße Blüten, Hefenoten.

Geschmack: Süße-Säurespiel des Apfel mit dem leicht herben Rückgrat der Weinbirne, feinherb, demi secc – leicht, erfrischend und prickelnd. Entalkoholisiertes, Obstperlweinhaltes Getränk.

0,33l **Best. Nr. A010428** 7,58 €/Liter **Nettopreis** 2,10 € **Bruttopreis** 2,50 €



SCHAUMWEIN IN TRADITIONELLER FLASCHENGÄRUNG



Bereits seit 1760 ist die Schaumweinherstellung aus Apfel und Birne ein Bestandteil der Kultur und war selbst im Königshaus von Württemberg begehrt.

Viele der althergebrachten Verarbeitungsmethoden werden bereits in Texten aus dem 18. und frühen 19. Jahrhundert beschrieben. So wurden damals die sortenreinen Birnen nach Reife sortiert und dann in Erdgruben „geschwitzt“, die mit Reisig und Laub bedeckt waren.

In der Manufaktur Jörg Geiger haben wir uns dieses Wissen zunutze gemacht und lassen dieselbe Sorgfalt bei der Sortierung walten. Zum „Schwitzen“ kommen die Früchte heute bei uns jedoch in geschlossene Boxen, in welchen sich das Reifegas Ethylen konzentriert und die Enzyme zur Reifung aktivieren kann. Anschließend wird das Obst schonend gepresst und der Saft in Edelstahltanks kalt zu einem Grundwein vergoren. Die zweite Gärung, welche zwischen 12

und 16 Wochen dauert, findet in der Flasche mit der Hefe statt. Und dort, in der Flasche, erfolgt anschließend auch die Reifung über mindestens 15 Monate auf der Hefe. Aromen von Wein und Hefe tauschen sich aus, Komplexität entsteht. Ganz am Ende der Reifezeit werden die zunächst waagrecht gelagerten Flaschen täglich gerüttelt und jedes Mal etwas steiler gestellt, bis sich nach genau 43 Drehbewegungen der Hefepfropfen im Flaschenhals abgesetzt hat. Beim Degorgieren – dem Entfernen des Hefepfropfens – gehen wir ebenfalls ganz traditionell vor. Wir verwenden kein Eisbad, in dem die Hefe gefriert, sondern degorgieren warm. Diese Technik erfordert großes Geschick und viel Erfahrung. Sie ist aber der Garant für ein langanhaltendes Mousseux, auch nach Jahren der Lagerung.

Säure, Süße, Mineralik und insbesondere die natürliche Gerbstoffstruktur geben unseren Schaumweinen ein ideales Gerüst für den perfekten Aperitif oder einfach mal so zum Anstoßen.

Sie zeigen, wie viel Eleganz und Struktur aus altem WiesenObst gewonnen werden kann. Jede Flasche ist ein Unikat, das über viele Monate zur Perfektion herangereift ist. Der durchschnittliche Alkoholgehalt unserer Schaumweine liegt zwischen 7 % und 8 %, denn der Zuckergehalt wird bei unseren Apfel- und Birnenweinen nicht durch Zugabe von Zucker zusätzlich erhöht.

Unsere Schaumweine, ganz gleich ob aus Äpfeln oder Birnen hergestellt, sind wirkliche Juwelen in unserem Keller. Die lange Reifung unseres reinsortigen Grundweines auf der Hefe und in der Flasche, sowie das Rütteln und Degorgieren lässt unsere Schaumweine in traditioneller Flaschengärung so mineralisch elegant und oft mit einer besonderen Bríoche note glänzen.

Das wichtigste Merkmal ist jedoch: Jede alte Obstsorte darf ihren Charakter im Schaumwein voll und ganz ausspielen und alle Facetten eigenwillig zeigen.

SCHAUMWEIN IN TRADITIONELLER FLASCHENGÄRUNG

Juwelle aus Äpfeln

Börtlinger Weinapfel

alc. 8% vol.

Farbe: Intensives Strohgelb mit bernsteinfarbenen Reflexen, intensive Perlage.

Geruch: Reiner Geruch nach Äpfeln, mit animierenden floralen Noten.

Geschmack: Leicht weinig und geradlinig, geprägt durch den frischen Apfelgeschmack, leichte Herbe im Nachhall, die dezente Restsüße verleiht ihm die geschmackliche Abrundung.

Empfehlung: Spargel, Fisch (Zander, Steinbutt). Apfelschaumwein.

0,75l Best. Nr. 060 17,33 €/Liter Nettopreis 10,92 € Bruttopreis 13,00 €

Schillers Apfel extra brut

alc. 8% vol.

Eine sagenumwobene Apfelsorte: Die Apfelsorte wurde bereits zur Zeit Friedrich Schillers in Württemberg angebaut und gilt als eine seiner Lieblingsorten. Die Äpfel durften als Inspirationsgeber in Schillers Schreibtischschublade nachreifen. Der Duft beflügelte ihn zu seinen bekannten Werken, dies wurde auch in Briefen mit Johann Wolfgang von Goethe dokumentiert.

Farbe: Leuchtendes intensives Goldgelb.

Geruch: Frischfruchtiger, geradliniger Apfelduft mit karamelligen Untertönen.

Geschmack: Kräftige, präsente Säure wird unterstützt von einer dezenten Bitterness, frische Apfelaromatik, weiche harmonische Gerbstoffnoten. Apfelschaumwein.

0,75l Best. Nr. 090 21,20 €/Liter Nettopreis 13,36 € Bruttopreis 15,90 €

Hauxapfel trocken

alc. 7,5% vol.

Farbe: Helles Strohgelb mit goldenen Reflexen, feine Perlage.

Geruch: Reifer kräftiger Apfelduft, mit dezenten Noten von frischem Holz, Vanille und Karamell, sehr vielschichtig.

Geschmack: Frische Säure des Apfels und gut eingebundene Gerbstoffnoten vom Holz ergeben einen runden Charakter mit langem, frischem Apfelnachhall und Anklängen von frischen Tannennadeln.

Empfehlung: Gebratene Gänse- oder Entenleber mit Apfel- oder Birnenchutney, gebeizter Lachs mit Douglasienspitzen, Roastbeef mit Kräuterschmand. Apfelschaumwein.

0,75l Best. Nr. 070 21,20 €/Liter Nettopreis 13,36 € Bruttopreis 15,90 €

Juwelle aus Birnen

Karcherbirne

alc. 7,5% vol.

Farbe: Helles Strohgelb mit goldenen Reflexen, feine lebendige Perlage.

Geruch: Üppig volles Birnenaroma mit Anklängen von grünen Walnüssen und leichter Dörrobstnote.

Geschmack: Halbtrocken, füllige und leicht nussige Birne mit Honignoten, im Nachhall wird die weiche Aromatik durch leichte Gerbstoffnoten unterstützt.

Empfehlung: Birnendesserts, Nusskuchen sowie Käse mit dezenter Würze. Birnenschaumwein.

0,75l Best. Nr. 050 21,20 €/Liter Nettopreis 13,36 € Bruttopreis 15,90 €

Prevorster Bratbirne

alc. 8,5% vol.

Farbe: Im Glas helles strohgelb mit lebendiger Perlage.

Geruch: Duft nach reifen Birnen, leicht florale Noten mit Anklängen von Bríoche.

Geschmack: Runder Geschmack, zurückhaltende Säure, leicht nussiges Aroma, cremige Textur.

Empfehlung: Weichkäse, gratinierter Ziegenfrischkäse mit Honig-Walnüssen. Birnenschaumwein.

0,75l Best. Nr. 053 21,20 €/Liter Nettopreis 13,36 € Bruttopreis 15,90 €

Grüne Jagdbirne

alc. 7% vol.

Farbe: Helles klares Strohgelb mit feiner Perlage.

Geruch: Frische kräuterwürzige Birnennase mit floralem Blütenduft und leicht herber Note.

Geschmack: Trocken, mit leichter Süße von Birnenkompott, dabei harmonisch eingebundene Gerbstoffe und milde Säure.

Empfehlung: Grüner Spargel, grüne Bohnen, Fleisch mit Kräutern gewürzt, zum Beispiel Lamm im Heu gegart oder Lamm unter der Kräuterkruste. Birnenschaumwein.

0,75l Best. Nr. 055 21,20 €/Liter Nettopreis 13,36 € Bruttopreis 15,90 €



Über Jahrhunderte war der Schaumwein aus der Champagner Bratbirne bei festlichen Gelegenheiten ein wichtiger und fester Bestandteil. Nicht umsonst wurden die Bäume von den Besitzern stets besonders gut gepflegt, sodass die Baumriesen bis heute das Landschaftsbild unserer Region prägen. In den 90er Jahren knüpfte Jörg Geiger in der Manufaktur an die uralte Schaumweintradition und -produktion mit solchem Erfolg an, dass diese sogar in Frankreich für Aufmerksamkeit sorgte. Denn in der Champagne war man wenig entzückt, dass eine Birne „Champagner“ im Namen tragen sollte. Ein jahrelanger Rechtsstreit, welcher in letzter Instanz vom Bundesgerichtshof in Karlsruhe entschieden wurde, stellt fest, dass die schwäbische Birnensorte den Begriff „Champagner“ in ihrem Namen behalten darf.

Die Champagner Bratbirne dürfte eine der ganz alten in Württemberg beheimateten Sorten sein und wird vom Pomologen Eduard Lucas als „Weinbirne

allerersten Ranges“ beschrieben. Wie viele alte Obstsorten entstand sie als Zufallssämling. Bereits 1760 wurde die Herstellung von Schaumwein aus der berühmten Obstsorte Champagner Bratbirne urkundlich beschrieben. Zu diesem Zeitpunkt wurden in der Baumschule des Herzogs Carl Eugen die Bäume bereits in großer Zahl vermehrt und in vielen Teilen Württembergs gepflanzt. Laut Eduard Lucas ist die Champagner Bratbirne um 1850 in häufiger Verbreitung zu finden. Der Baum etablierte sich in mittleren Höhenlagen von 300 bis 450 Metern, insbesondere in kleinklimatisch

begünstigten Verhältnissen auf wärmeren Braunjura-Böden. Heute finden wir die Bäume vor allem noch in einigen Gemeinden entlang des Albtraufs.

Die Champagner Bratbirne sowie alle Produkte daraus gehören zum Projekt „Arche des Geschmacks“ der Internationalen Slow Food Stiftung für Biodiversität. Aus diesem Grund unterstützt die Slow Food Stiftung den Verein zur Erhaltung und Förderung alter Obstsorten „Rettet die Champagner Bratbirne e.V.“. Dieser Verein setzt sich maßgeblich für den Erhalt der Champagner Bratbirne ein.

» NICHT FÜR JEDEN GESCHMACK UND OFT ERST LIEBE AUF DEN
ZWEITEN BLICK – DER EINZIGARTIGEN CHAMPAGNER BRATBIRNE
BELASSEN WIR IHREN EIGENWILLIGEN CHARAKTER UND BEWAHREN
SO EINE WUNDERBAR EIGENSTÄNDIGE SPEZIALITÄT. «

Birnenschaumwein –

hergestellt aus der Obstsorte

Champagner Bratbirne (CBB)

In unserem Schaumweinsortiment bieten wir immer wieder spannende Raritäten und Jahrgangstiefen an. Bei Interesse dürfen Sie sich gerne direkt an die Manufaktur wenden.

Insbesondere die Schaumweine der Champagner Bratbirne eignen sich exzellent zum Reifen. Grüne Tannine der Birne und die elegante Mineralik fügen sich immer perfekter in den Körper des Schaumweins ein und selbst nach Jahrzehnten der Reifung findet man immer noch eine unglaubliche Frische und Länge sowie eine tolle Perlage. Interessant auch in der Blindverkostung als zusätzlicher, nicht vorgesehener Wein – als sogenannter Pirat.

Birnenschaumwein – CBB halbtrocken

alc. 8% vol.

Farbe: Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen, mit feiner, lebendiger Perlage.
Geruch: Animierender Geruch nach reifen Früchten, Birnenkompott mit floralen Noten nach Heu und grünem Tee.
Geschmack: Süß mit leichter Gerbstoffnote und langem Finale.
Empfehlung: Solo, als Appetitanreger, Gänseleber mit Birne, asiatische Gerichte mit Curry, leicht karamellierte Birnentarte mit Vanilleeis.

0,75l	Best. Nr. 035	20,00 €/Liter	Nettopreis 12,61 €	Bruttopreis 15,00 €
0,2l	Best. Nr. 045	25,00 €/Liter	Nettopreis 4,20 €	Bruttopreis 5,00 €

Birnenschaumwein – CBB trocken

alc. 8,5% vol.

Farbe: Strahlendes Hellgelb mit grünlichen Reflexen, lebendige feine Perlage.
Geruch: Kräftige Birnennase mit vegetabilen Anklängen von Wiesenkräutern und weißen Blüten.
Geschmack: Harmonisch trocken mit geradliniger Birnenfrucht und präserter Gerbstoffnote, nussig und aromatisch im Nachhall.
Empfehlung: Solo, als Aperitif und zu süß-herben Vorspeisen wie Wildterrinen mit milder Fruchtkomponente, kross auf der Haut gebratenes Zanderfilet.

0,2l	Best. Nr. 005	26,00 €/Liter	Nettopreis 4,37 €	Bruttopreis 5,20 €
0,75l	Best. Nr. 001	24,67 €/Liter	Nettopreis 15,55 €	Bruttopreis 18,50 €
1,5l	Best. Nr. 006.5	25,00 €/Liter	Nettopreis 31,51 €	Bruttopreis 37,50 €

Birnenschaumwein – CBB brut

alc. 8,5% vol.

Farbe: Helles Gelb mit goldenen Reflexen, lebendige feine Perlage.
Geruch: Finesse und feingliedrige Frucht in der Nase mit floraler Note unterlegt und Vanille.
Geschmack: Elegant und trocken mit schlanker gelber Frucht – Birne, Mirabelle und Aprikose, frisch lebendig mit weicher Säure und gut eingebundenen Gerbstoffen, langer fruchtbetonter Nachhall.
Empfehlung: Nussige Blattsalate, Krustentiere, Austern, Jakobsmuscheln, helles, gebratenes Geflügel und gedünsteter weißfleischiger Fisch.

0,75l	Best. Nr. A000031	26,00 €/Liter	Nettopreis 16,39 €	Bruttopreis 19,50 €
-------	--------------------------	---------------	--------------------	----------------------------

Birnenschaumwein – CBB 22

alc. 8,5% vol.

Farbe: leuchtend, kräftiges Gelb
Geruch: Das Aroma wird angeführt von den typischen Noten der Champagner Bratbirne – reif, süßlich und dennoch herb. Heller Honig, reife gelbe Mirabellen und Nuancen von Dörrbirnen sowie gedörrten Aprikosen ergänzen das üppige Aroma. Ein fein herbstlich, würziger Aspekt nach Holz rundet das Ganze perfekt ab.
Geschmack: Vollmundig, reife Birne auf der Zunge, mit würzigen Noten, wie von Holz und Laub. Die Gerbstoffe, prägnant am Gaumen, geben das Rüstzeug für sein langes Reifepotential. Im langen Nachhall gesellen sich feine, leicht bittere Noten hinzu, die uns an frische Wiesenkräuter erinnern.
Empfehlung: Passend zu vielen verschiedenen Fischgerichten.

0,75l	Best. Nr. 057	39,87 €/Liter	Nettopreis 25,13 €	Bruttopreis 29,90 €
-------	----------------------	---------------	--------------------	----------------------------

Birnenschaumwein – CBB 36

alc. 8,5% vol.

Farbe: leuchtend, helles Gelb
Geruch: Das Aroma von reifer, saftige Birne entsteigt nach dem ersten Schwenk aus dem Glas. Begleitet wird dieser Duft von erfrischender Zitronenzeste, welche ein leichtes Kitzeln in der Nase hinterlässt. Durch die Lagerung auf der Hefe erhält der Schaumwein seine weiche Brioche Note.
Geschmack: Von Anfang bis Ende setzt uns dieser Schaumwein unter Spannung. Er hat Griff und ist dennoch elegant. Der Geschmack von Birne wird ergänzt durch eine Nuance an Bittermandel und feinen Wiesenkräutern. Mit seinem herben, vollmundigen Geschmack der Champagner Bratbirne, die ihr volles Potential an Gerbstoffen zeigt, hat dieser Schaumwein noch eine lange Zukunft vor sich.
Empfehlung: Passend zu mineralischen Gerichten wie zum Beispiel frische Austern, Garnelen und weiteren feinen Fischgerichten. Auch zu gelber Beete, mit feinem Ziegenfrischkäse, eine tolle Ergänzung.

0,375l	Best. Nr. 033	41,33 €/Liter	Nettopreis 13,03 €	Bruttopreis 15,50 €
--------	----------------------	---------------	--------------------	----------------------------



DIE C.-BRATBIRNE – KÖNIGIN UNTER DEN ALKOHOLFREIEN



Die Champagner Bratbirne wurde im „Handbuch über die Obstbaumzucht und Obstlehre“ des Pfarrers und Obstbaumexperten Johann Ludwig Christ erstmals 1797 beim Namen genannt. Selbstbewusst haben wir diese Jahreszahl auf das Etikett der **C.-Bratbirne Alkoholfrei** gesetzt. Für Jörg Geiger reicht die Faszination für alte schwäbische Obstsorten bis in Kindertage zurück. Aber es war die Entdeckung der Geschichte der Champagner Bratbirne, dieser besonderen schwäbischen Weinbirne, die ihn dazu bewogen hat, die Tradition dieses Birnenschaumweins wieder aufleben zu lassen. Sie ist seit Jahrhunderten die Königin der Weinbirnensorten – im Wandel der Zeit, gewachsen mit den Trends.

Eines unserer neuesten Produkte, auf welches wir als Original und Pionier für alkoholfreie Aperitifs und Speisebegleiter stolz sind, ist die **C.-Bratbirne – die Königin unter den Alkoholfreien**. Für

unsere alkoholfreie Komposition werden gereifte Jahrgänge der Champagner Bratbirne nach der Flaschengärung und einer Reifung von mindestens drei Jahren auf dem Hefelager entkorkt und schonend vom Alkohol befreit. Abgerundet mit dem Saft der Champagner Bratbirne, dezent verfeinert mit erlesenen Gewürzen, Kräutern und Blüten. Feine Brichenoten prägen die Grundstruktur. Der feinduftige Geruch ist im Mittelstück elegant und im Abgang trocken. So ist sie die **C.-Bratbirne – die Königin unter den Alkoholfreien**.

Mit der Königin der Birnensorten ist es gelungen, zurückhaltende Süße mit der feinen Säure und den elegant eingebundenen Gerbstoffnoten zu kombinieren. Die alkoholfreie Alternative nicht nur zum Anstoßen. Ideal als Geschenk in der hochwertigen Holzkassette mit Prägung. Sie ist als 0,75-Liter-Flasche oder auch als Magnumflasche mit 1,5 Litern ein Hingucker.

Durch die alkoholfreie Destillation entsteht zu- meist ein hoher Verlust an Aromen, doch dank der Vakuumdestillation gibt es neue, schonendere Varianten.

Alkohol ist ein Geschmacksträger. Wenn dieser aus fermentierten Produkten wie beispielsweise Wein aus Trauben oder Birnen entfernt wird, geht automatisch immer ein Teil des Geschmacks verloren. Daher hatten alkoholfreie Produkte lange Zeit einen schlechten Ruf. Heutzutage gibt es jedoch moderne Methoden wie die Vakuumdes- tillation, welche verwendet werden kann, um den bekannten und beliebten Geschmack zu erhalten.

DIE C.-BRATBIRNE – KÖNIGIN UNTER DEN ALKOHOLFREIEN

Unser erstes komplett entalkoholisiertes Produkt eignet sich perfekt zum Anstoßen, egal zu welcher Gelegenheit. Statt eines Sekts oder Champagners ist das Produkt der perfekte, prickelnde Begleiter, egal ob als eleganter Aperitif, einfach mal so oder für festliche Anlässe. Aber wie entsteht dieses besondere Produkt eigentlich überhaupt?

Zu Beginn stellen wir aus unserer alten Obst- sorte Champagner Bratbirne einen klassischen Birnenschaum mit Alkohol her. Hierzu verwenden wir die Methode der Flaschengärung. Für diese Herstellungsform wird der stille Grundwein aus dem Saft unserer Champagner Bratbirnen abge- füllt und für eine zweite Gärung unter Zugabe von Fruchtsaft und Hefe wiederum in Flaschen abgefüllt. Dieser Prozess wird auch traditionelle Flaschengärung genannt. Nach drei Jahren der

Reifung in der Flasche auf den Hefen erhalten wir den allseits bekannten und beliebten Schaumwein der Champagner Bratbirne. Nach der Klärung des Schaumweins durch die Entfernung der Hefe aus dem Flaschenhals, dem Degorgieren, der Flaschen, folgen jedoch nun völlig neue Produktionsschritte, nämlich das Entalkoholisieren mittels der Vaku- umdestillation.

Während der Vakuumdestillation trennen wir den Alkohol vom flüssigen Birnenwein. Die Moleküle werden getrennt und gespalten, dass gerade noch so viel Aroma wie möglich im Getränk erhalten bleibt, jedoch so viel Alkohol wie nötig entzogen wird, damit das Produkt alkoholfrei wird.

Durch diesen Prozess verlieren wir nicht nur den Alkohol, sondern leider eben auch ein wenig Aro-

ma und Geschmack, ebenso wie die Kohlensäure, die durch die Flaschengärung natürlich im Bir- nenschaumwein entstanden ist.

Deshalb verfeinern wir die **C.-Bratbirne – die Königin unter den Alkoholfreien** nach einem Geheimrezept Jörg Geigers mit verschiedenen Kräutern, Gewürzen und weißen Blüten. Die spezi- ell ausgetüftelte Dosierung des reifen Birnensaftes aus der letztjährigen Ernte rundet den vollmun- digen und feinen Geschmack unseres entalko- holisierten Produktes ab. Schließlich füllen wir unseren fertigen alkoholfreien Birnenschaumwein ab und geben diesem sanft Kohlensäure hinzu, um einen eleganten und gekonnt raffinierten Schaumwein ganz ohne Alkohol zu präsentieren.

100 % GESCHMACK
100 % NATÜRLICH
100 % C.-BRATBIRNE – DIE KÖNIGIN UNTER DEN ALKOHOLFREIEN



C.-Bratbirne – die Königin unter den Alkoholfreien

Geruch: Feiner Duft der Champagner Bratbirne, mit feinen Dörrbirnennoten. Weiße Blüten, Bri- ochenoten geprägt vom mehrjährigen Hefelager des Schaumweins auf der Champagnerflasche.
Geschmack: Zurückhaltende Süße und gut eingebundene Säure. Feiner Geschmack der Champagner Bratbirne mit dezenten Gerbstoffnoten im feinen Nachhall. Entalkoholisiertes, birnenschaumwein- haltiges Getränk mit Kräutern und Gewürzen.

0,75l	Best. Nr. A000805	23,33 €/Liter	Nettopreis 14,17 €	Bruttopreis 17,50 €
0,75l	Best. Nr. A086110	mit Kühlmanschette		Bruttopreis 25,40 €
0,75l	Best. Nr. A080805	in der Holzkassette		Bruttopreis 23,50 €
1,5l	Best. Nr. A000812	25,33 €/Liter	Nettopreis 31,93 €	Bruttopreis 38,00 €
1,5l	Best. Nr. A086115	mit Kühlmanschette		Bruttopreis 46,90 €
1,5l	Best. Nr. A080812	in der Holzkassette		Bruttopreis 47,50 €





Seit 2003 kreiert Jörg Geiger aus alten Obstsorten unter Einsatz von über 200 Gewürzen, 70 Kräutern und 20 Blüten einzigartige Getränke, die Komplexität, Tiefe und Geschmacksvielfalt aufweisen. Eine unserer ersten alkoholfreien Kreationen war damals ein heute allseits beliebter Klassiker: unser **Rotfruchtiger**. Jörg Geiger hatte damals als Chefkoch und Inhaber des Gasthofes Lamm nach dem idealen Aperitif als alkoholfreie Alternative zu seinem Birnenschaumwein, der aus der Champagner-Bratbirne hergestellt wird, gesucht.

Bis heute haben sich all unsere alkoholfreien Kreationen stetig weiterentwickelt, so wie sich Geschmack mit der Zeit wandelt. Auch bei unseren Klassikern entwickelt sich unsere Rezeptur weg von restsüßen, üppigen und fruchtigen Geschmacksrichtungen. Nunmehr

geben Tannine und Kräuter unseren alkoholfreien Getränken Körper und Struktur. Denn generell trinkt man heutzutage immer weniger süß. Um die Süße zu reduzieren, ernten wir die Früchte heute früher. Da wir im Produktionsprozess bei allen „alkoholfreien Pricklern“ von Anfang bis Ende im 0,0% vol. Alkoholbereich arbeiten, ist dies besonders wichtig.

Die Manufaktur steht als Genussbotschafter für 100% Geschmack – 0% Alkohol. Nuan-

ziert, komplex und vielfältig wie ein erlesener Schaumwein. Echter Genuss – ganz ohne Alkohol – beliebt und bekannt. Unser Motto lautet „Alkoholfrei auf der Überholspur“. Daher haben wir für jeden Geschmack und Anspruch das passende Produkt und Konzept. Die alkoholfreien Kreationen der Manufaktur bieten ein breites Spektrum: von fruchtigen Klassikern über ausdrucksstarke saisonale Produkte und vielschichtige, stille Essensbegleiter bis hin zu komplexen Cuvées.

» WO ANDERE AUFHÖREN, FÄNGT UNSERE
WELT AN... ALKOHOLFREI DER EXTRAKLASSE. «

Unsere Klassiker:

Ausdrucksstark, fruchtbetont und selbsterklärend. Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei, egal ob als Aperitif oder für zwischendurch, auf jeden Fall für die ganze Familie. Eben getreu dem Motto „Alkoholfrei auf der Überholspur“.

Rotfruchtig | WiesenObst | Sauerkirsche | Schwarze Johannisbeere

Geruch: Dichte Frucht von Sauerkirsche, schwarzer Johannisbeere und Holunderbeere gepaart mit den frischen Noten der Limette.

Geschmack: Dunkelbeerige Frucht nach Sauerkirschen, Johannisbeeren und Holunderbeeren, anregende Säure vereint mit der leichten Herbe der Quitte und der Limette, dazu erfrischend die feine Kohlensäure.

Empfehlung: Solo als anregender Aperitif oder zu roten und schwarzen Beeren und Früchten, wie zum Beispiel Rote Grütze mit Vanilleeis.

Zutaten: Apfelsaft (50%), Birnensaft, Sauerkirschsaft (8%), Schwarzer Johannisbeersaft (8%), Holundersaft, Quittensaft, Limettensaftkonzentrat, Gewürze, Kohlensäure. Getränk auf Apfelsaftbasis mit Kräutern und Gewürzen.

0,2l	Best. Nr. 220	17,50 €/Liter	Nettopreis 2,94 €	Bruttopreis 3,50 €
0,75l	Best. Nr. 200	12,00 €/Liter	Nettopreis 7,56 €	Bruttopreis 9,00 €

Weißduftig | WiesenObst | Holunderblüte | Kräuter

Geruch: Intensive Nase nach reifen Äpfeln und Holunderblüten, mit dezenten, leicht würzigen Noten von Thymian und anderen Kräutern im Hintergrund.

Geschmack: Von der Apfel-, Trauben- und Pfirsichfrucht getragene Süße bildet einen spannenden Bogen zur kräuterwürzigen Apfelsäure und endet im langen Holundernachhall.

Empfehlung: Kräftiger, duftiger Aperitif, auch gerne auf Eis serviert, Dessert mit Holunderblüten oder exotischen Früchten, Ziegenfrischkäse mit Rosmarin.

Zutaten: Apfelsaft (50%), Birnensaft, Traubensaftkonzentrat, Pfirsichsaft, Zitronensaft, Kräuter (0,2%), Holunderblüten (0,2%), Gewürze, Kohlensäure. Getränk auf Apfelsaftbasis mit Kräutern und Gewürzen.

0,2l	Best. Nr. 230	17,50 €/Liter	Nettopreis 2,94 €	Bruttopreis 3,50 €
0,75l	Best. Nr. 210	12,00 €/Liter	Nettopreis 7,56 €	Bruttopreis 9,00 €

Rosenzauber | Apfel | Rose | Minze

Geruch: Frische Frucht vom Apfel gepaart mit feinem Duft der Himbeere und intensivem Rosenbukett.

Geschmack: Fruchtig leicht nach Himbeere und Brombeere mit einem frischen Süße-Säure-Spiel. Die Gartenminze und Gewürze verleihen Halt und ergeben einen langen, fruchtig duftigen Nachhall.

Empfehlung: Solo als Aperitif zu festlichen Anlässen oder zu frischen Beerenfrüchten mit Sabayon und Kräutereis.

Zutaten: Apfelsaft (90%), Himbeersaft, Brombeersaft, Rosenwasser (0,2%), Rosenblüten, Scho-kominze (0,1%), Gewürze, Kohlensäure. Getränk auf Apfelsaftbasis mit Kräutern und Gewürzen.

0,2l	Best. Nr. 225	17,50 €/Liter	Nettopreis 2,94 €	Bruttopreis 3,50 €
0,75l	Best. Nr. 205	13,20 €/Liter	Nettopreis 8,32 €	Bruttopreis 9,90 €



Apfelsinfonie | Sämling | Rhabarber | Roter Senf

Geruch: Intensives, würziges und vollreifes Aroma der Äpfel, unterstützt durch Noten des Bar-riqueholzes.

Geschmack: Vollreifer, säurebetonter Apfel, Holz-Karamell-Noten. Die würzigen Aromen der Kräuter ergeben den langen und dezent scharfwürzigen Nachhall.

Empfehlung: Asiatische Gerichte mit Curry und Koriandergrün, gebratener magerer, weißfleischiger Fisch, angerauchter fetter Fisch.

Zutaten: Apfelsaft vom Bittenfelder Sämling (93%), Rhabarbersaft (6%), Kräuter, Roter Senf (0,5%), Gewürze, Kohlensäure. Getränk auf Apfelsaftbasis mit Kräutern und Gewürzen.

0,2l	Best. Nr. 228	17,50 €/Liter	Nettopreis 2,94 €	Bruttopreis 3,50 €
0,75l	Best. Nr. 208	13,20 €/Liter	Nettopreis 8,32 €	Bruttopreis 9,90 €

Aecht Bitter! | Grüne Jagdbirne | Wermut

Geruch: Herbe Kräuternoten, Wermut und Duft von weißen und gelben Blüten.

Geschmack: Kurze birnige Fruchtsüße, erfrischende Säure und feine Bitternoten im Mittelstück, die sich zum langen Nachhall aufbauen.

Empfehlung: Als herber Aperitif oder zu pochiertem weißen Fisch.

Zutaten: Birnensaft (60%), Stachelbeersaft, Quittensaft, Wermut (0,002%), Kräuter, Blüten und Gewürze, Kohlensäure. Getränk auf Birnensaftbasis mit Kräutern und Gewürzen.

0,2l	Best. Nr. A020223	17,50 €/Liter	Nettopreis 2,94 €	Bruttopreis 3,50 €
0,75l	Best. Nr. A020203	13,20 €/Liter	Nettopreis 8,32 €	Bruttopreis 9,90 €



Edition Lauffener Weingärtner Pinot Meunier | WiesenObst

Geruch: Beerig-fruchtig, duftige Noten von roten Beeren und Trauben mit dezent herben Anklängen.
Geschmack: Frische Säure mit Noten von roten Johannisbeeren prägen den Auftakt und werden von den milden Noten der Schwarzriesling Trauben harmonisch abgerundet. Anklänge von Zitruschalen bilden den Nachhall mit herbfrischen Noten.
Zutaten: Traubensaft (60%), Apfelsaft (30%), Birnensaft, Hydrolat von Johannisbeerzweigen, Gewürze, Blüten, Kohlensäure. Getränk auf Traubensaftbasis mit Kräutern und Gewürzen.

0,75l	Best. Nr. 204	12,67 €/Liter	Nettopreis 7,98 €	Bruttopreis 9,50 €
-------	----------------------	---------------	-------------------	---------------------------

Spenden-Edition Engelsflügel Apfel | Pfirsich | Johannisbeere

Kinder und Mukoviszidosepatienten schufen mit uns gemeinsam ihre geschmackliche Lieblingskreation. Dahinter steckte die Idee, durch die Verwendung von lindernden Kräutern wie Huflattich, Spitzwegerich, Thymian, Holunderblüten und Blüten vom Löwenzahn zu helfen. Der Trinkgenuss und die gezielte Verwendung von blutzuckersenkenden Gewürzen wie Kakao, Ingwer und Kurkuma schenken Freude. Außerdem erhält der Verein „Mukoviszidose e.V.“ ein Spend von 50 Cent pro Flasche.
Geruch: Waldbeere, Menthol, Vanille.
Geschmack: Balancierte Süße, mittellange Säure, Kräuter und Beerennoten im Nachhall.
Zutaten: Apfelsaft (42%), Birnensaft, Pfirsichsaft (15%), Schwarzer Johannisbeersaft (5%), Aronia-saft, Kräuter, Gewürze, Kohlensäure. Getränk auf Apfelsaftbasis mit Kräutern und Gewürzen.

0,75l	Best. Nr. 253	13,33 €/Liter	Nettopreis 8,40 €	Bruttopreis 10,00 €
-------	----------------------	---------------	-------------------	----------------------------

Bio Rot Apfel | Aronia | Mädesüß Vegan

Geruch: Rote Beerenfrucht, frische herbe Noten, weiche ätherische Anklänge.
Geschmack: Rotfruchtig mit anregender Säure, würziges Mittelstück, herb-trockener Nachhall.
Zutaten: Apfelsaft (49%), Johannisbeersaft rot und schwarz (15%), Traubensaft rot, Birnensaft, Aroniasaft (5%), Auszüge von Roibusch und Pu Erh Tee, Mädesüß (0,1%), Kräuter und Gewürze, Kohlensäure. Getränk auf Apfelsaftbasis mit Kräutern und Gewürzen.

0,75l	Best. Nr. 283	13,33 €/Liter	Nettopreis 8,40 €	Bruttopreis 10,00 €
-------	----------------------	---------------	-------------------	----------------------------

Bio Weiß Apfel | Quitte | Akazienblüten Vegan

Geruch: Vollreif exotische Frucht, an Honig und weiße Blüten erinnernd.
Geschmack: Dezente Süße, mittellang trockener Nachhall mit gut eingebundenen Gerbstoffen.
Zutaten: Apfelsaft (47%), Traubensaft, Quittensaft (19%), Auszüge von Birkenblättern, Holunderblüten, Akazienblüten (0,2%) und weißem Tee sowie Kräuter und Gewürze, Kohlensäure. Getränk auf Apfelsaftbasis mit Kräutern und Gewürzen.

0,2l	Best. Nr. A020415	17,50 €/Liter	Nettopreis 2,94 €	Bruttopreis 3,50€
0,75l	Best. Nr. 284	13,33 €/Liter	Nettopreis 8,40 €	Bruttopreis 10,00 €

Bio Rose Apfel | Rose | Minze Vegan

Geruch: Reife Himbeere und filigrane Rosenblüten, frisch und würzig, reifer Apfel.
Geschmack: Feinfruchtig und frisch, süße Himbeere mit duftiger Rose im Mittelstück, würziger Nachhall mit ausgeprägten Apfelnoten.
Zutaten: Apfelsaft (90%), Himbeersaft, Brombeersaft, Rosenwasser (0,2%), Auszüge von Minze (0,1%), Gewürze, Kohlensäure. Getränk auf Apfelsaftbasis mit Kräutern und Gewürzen.

0,2l	Best. Nr. A020416	17,50 €/Liter	Nettopreis 2,94 €	Bruttopreis 3,50€
0,75l	Best. Nr. 285	13,33 €/Liter	Nettopreis 8,40 €	Bruttopreis 10,00 €

Unsere saisonalen Editionen:

Die Helden der Jahreszeiten aus der Manufaktur sind echte Impulsgeber und bringen Frühling, Sommer, Herbst und Winter direkt ins Glas.

So bunt und unterschiedlich wie die Jahreszeiten präsentieren sich auch die saisonalen Kreationen der Manufaktur Jörg Geiger. Aufgrund der Abhängigkeit von den klimatischen und saisonalen Gegebenheiten spielt für uns die Jahreszeit eine besondere Rolle. So besonders wie eben auch die saisonalen Editionen der Manufaktur.



Genießen Sie unsere saisonalen Editionen – der Vorrat ist endlich.

Frühlingssduft Erdbeere | Holunderblüte | Waldmeister

Geruch: Üppiger Duft süßer Erdbeeren, krautiger Waldmeister und duftige Holunderblüte.
Geschmack: Reifer, frischer Apfel vereint mit Fruchtsüße von Erdbeeren, blumig üppig langer süßer Nachhall.
Empfehlung: Solo als Aperitif oder zu frischen Erdbeeren und als Begleiter zu Desserts mit Rhabarber.
Zutaten: Apfelsaft (70%), Erdbeersaft (25%), Rhabarbersaft, Heidelbeersaft, Waldmeister (0,05%), Holunderblüten (0,8%), Gewürze, Kohlensäure. Getränk auf Apfelsaftbasis mit Kräutern und Gewürzen.

0,75l	Best. Nr. 202	11,87 €/Liter	Nettopreis 7,48 €	Bruttopreis 8,90 €
-------	----------------------	---------------	-------------------	---------------------------

Bio-Frühlingssduft Sämlingsapfel | Erdbeere | Waldmeister Vegan

Geruch: Üppiger Erdbeerduft mit frischen Noten vom Apfel, dezent krautige Anklänge und dem Duft frisch gezupfter Holunderblüten.
Geschmack: Schlanke, intensive Erdbeernoten mit duftig blumigen Noten der Holunderblüte und frischer Säure vom Apfel.
Empfehlung: Solo als Aperitif oder zu frischen Erdbeeren und als Begleiter zu Desserts mit Rhabarber.
Zutaten: Apfelsaft (70%), Erdbeersaft, Heidelbeersaft, Waldmeister, Holunderblüten, Gewürze und feinstperlige Kohlensäure. Getränk auf Apfelsaftbasis mit Kräutern und Gewürzen.

0,75l	Best. Nr. 282	13,20 €/Liter	Nettopreis 8,32 €	Bruttopreis 9,90 €
-------	----------------------	---------------	-------------------	---------------------------

Sommerbirne Birne | Kamille | Linde

Geruch: Sommerlich duftend mit zarten Noten von Linden- und Kamillenblüten.
Geschmack: Weiche, reife Birne mit dezenter Herbe.
Empfehlung: Milde Blattsalate mit Ziegenfrischkäse und karamellisierten Birnenspalten, reifer Blauschimmelkäse mit Birnengelee, sommerliche Desserts mit Rhabarber.
Zutaten: Birnensaft (95%), Kamillen- und Lindenblütenwasser (je 0,2%), Grünhafer, Gewürze, Kohlensäure. Getränk auf Birnensaftbasis mit Kräutern und Gewürzen.

0,75l	Best. Nr. 201	12,67 €/Liter	Nettopreis 7,98 €	Bruttopreis 9,50 €
-------	----------------------	---------------	-------------------	---------------------------

Mirabellengold Mirabelle | Zitronenverbene

Geruch: Frischer, klarer Duft der Zitronenverbene gepaart mit den üppigen Fruchtnoten der Mirabelle, zart unterlegt mit ätherischer Frische von Rosmarin und Estragon.
Geschmack: Füllig, rund, zarte Bittermandelnoten, leicht süßer Nachhall.
Empfehlung: Nicht nur eisgekühlt ist das Mirabellengold ein Genuss, auch warm ist es ein prickelndes Erlebnis. Die Flasche wird dafür eine halbe Stunde lang verschlossen ins warme Wasserbad (55°C) gestellt, um dann vorsichtig mit einer Handserviette geöffnet zu werden. Nicht nur als Aperitif, sondern auch als Begleiter zu warmem Mirabellen-Crumble ein Genuss.
Zutaten: Mirabellensaft (55%), Apfelsaft, Wasser, Auszug von Zitronenverbene (0,3%) und Kräutern, Gewürze, Kohlensäure. Getränk auf Mirabellensaftbasis mit Kräutern und Gewürzen.

0,75l	Best. Nr. 206	13,20 €/Liter	Nettopreis 8,32 €	Bruttopreis 9,90 €
-------	----------------------	---------------	-------------------	---------------------------

Winterbirnentraum Gelbmöstler | Nägelesbirne | Schweizer Wasserbirne

Geruch: Fruchtig weicher Duft von reifen gelben Birnen unterlegt mit den würzigen Noten von Tonkabohne, frischem Holz und etwas Vanille.
Geschmack: Wiederkehrend am Gaumen sind die süßen üppigen Noten vollreifer Birnen, gepaart mit den würzigen Aromen der alten Sorten.
Empfehlung: Zu winterlichen Desserts, beispielsweise zu Lebkuchenparfait mit Gewürzbirne, aber auch sehr harmonisch zu Blauschimmelkäse.
Nicht nur eisgekühlt ist der Winterbirnentraum ein Genuss, auch warm ist er ein prickelndes Erlebnis. Die Flasche wird dafür eine halbe Stunde lang verschlossen ins warme Wasserbad (55°C) gestellt, um dann vorsichtig mit einer Handserviette geöffnet zu werden.
Zutaten: Birnensaft (98%), Gewürze, Kohlensäure. Getränk auf Birnensaftbasis mit Gewürzen.

0,75l	Best. Nr. 209	13,20 €/Liter	Nettopreis 8,32 €	Bruttopreis 9,90 €
-------	----------------------	---------------	-------------------	---------------------------



Unsere Cuvées

Provokant und schlank – elegant und komplex.

Die Kreation der Cuvées hat für Jörg Geiger etwas Spielerisches. Grenzen verschwinden, alles geht, Harmonien bilden sich, unerwartete Spannungsbögen, Neues entsteht. Von krautig bis bis fein-säuerlich, von holzig bis floral. Seien Sie neugierig und gespannt. Ausprobieren lohnt sich: am besten bei Nummer 7 anfangen und bei Nr. 31 aufhören!

„First come – first serve“

Aufgrund der limitierten Auflage und der hohen Nachfrage können wir Ihnen nur eine begrenzte Verfügbarkeit bieten.



Cuvée Nr. 7 Hauszwetschge | Gelbmöstler Birne | Zitronenverbene

Geruch: Sinnlicher Duft nach reifen Zwetschgen mit frischen Noten der Zitronenverbene.
Geschmack: Im Auftakt feine Fruchtsüße der Birne und Zwetschge, erfrischendes Kräuteraroma, angenehme Säure mit lebendiger Perlage.
Empfehlung: Wildterrine mit Fruchtkomponenten (Preiselbeeren, Zwetschgen), leichte Fruchtdesserts.
Zutaten: Birnensaft (55%), Zwetschgensaft (40%), Apfelsaft, Zitronenverbene (0,1%), Kräuter (0,3%), Gewürze, Kohlensäure. Getränk auf Zwetschgensaftbasis mit Kräutern und Gewürzen.

0,375l	Best. Nr. 240	20,00 €/Liter	Nettopreis 6,30 €	Bruttopreis 7,50 €
0,75l	Best. Nr. 103	17,20 €/Liter	Nettopreis 10,84 €	Bruttopreis 12,90 €

Cuvée Nr. 8 Stachelbeere | unreifer Apfel | Douglasienspitzen

Geruch: Frischer Apfel mit intensiver Stachelbeere, leichte vegetabile Noten der Douglasie und dezente Nase nach Wiesenkräutern.
Geschmack: Frischfruchtig durch Apfel und reife rote Stachelbeeren, frische Säure und angenehm zurückhaltende Süße bilden eine Harmonie und enden im würzig kräutrigen Nachhall.
Empfehlung: Ikarimi Lachs mit Wassermelone, Garnelen und Hummer mit eingelegten Tomaten, Rhabarberdessert, Beerendessert.
Zutaten: Stachelbeersaft (40%), Birnensaft, Apfelsaft (25%), Douglasienspitzen (0,3%), Kräuter, Gewürze, Kohlensäure. Getränk auf Stachelbeersaftbasis mit Kräutern und Gewürzen.

0,375l	Best. Nr. 241	15,73 €/Liter	Nettopreis 4,96 €	Bruttopreis 6,00 €
0,75l	Best. Nr. 207	13,33 €/Liter	Nettopreis 8,40 €	Bruttopreis 10,50 €

Bio Cuvée Nr. 9 Kerner | Müller-Thurgau | Portugieser Vegan

Geruch: Aufregend üppige Birnen-Traubenfrucht in der Nase ergänzt durch frische Anklänge von weißen Blüten, dezent nussige Anklänge nach Haselnüssen, sehr vielschichtig.
Geschmack: Ausgewogenes Spiel aus birnenfruchtiger Süße und milder prickelnder Säure, langer facettenreicher Nachhall, harmonisch von dezenter Herbe getragen.
Empfehlung: Zur asiatischen Küche wie Sushi oder Sashimi, Vorspeisenkombinationen mit Blattsalaten und Frischkäse, sowie fruchtige Rhabarber- und Beerendesserts oder Gebackenes.
Zutaten: Apfelsaft (25%), Traubensaft von Müller-Thurgau (15%), Kerner (15%) und Portugieser (10%), Birnensaft, Gewürze, Kohlensäure. Getränk auf Apfelsaftbasis mit Kräutern und Gewürzen.

0,75l	Best. Nr. 219	13,20 €/Liter	Nettopreis 8,32 €	Bruttopreis 9,90 €
-------	----------------------	---------------	-------------------	---------------------------

Cuvée Nr. 10 Mostbirnen | wilder Holunder

Geruch: Intensive, schwarze Holunderbeeren mit der feingliedrigen Duftigkeit grüner Birnen unterlegt, mit erdig nussigen Noten.
Geschmack: Prickelnd frischer Auftakt geht sofort über in die fülligen Noten der Holunderbeeren mit leichten Anklängen von Brombeeren und Heidelbeeren, milde Säure harmoniert mit einer dezent pfeffrigen Schärfe und ergibt so ein spannendes Mittelstück von Frucht und Würze mit wenig Süße, herbe, malzige Noten gehen über in den mittellangen Nachhall.
Empfehlung: Zu gebratenem und geschmortem Rind- und Lammfleisch mit kräftigen Gewürzen.
Zutaten: Mostbirnensaft (75%), Holundersaft (20%), Kräuter, Eichenlaub, Gewürze, Kohlensäure. Getränk auf Birnensaftbasis mit Kräutern und Gewürzen.

0,375l	Best. Nr. 248	20,00 €/Liter	Nettopreis 6,30 €	Bruttopreis 7,50 €
0,75l	Best. Nr. 218	16,00 €/Liter	Nettopreis 10,08 €	Bruttopreis 12,50 €

Cuvée Nr. 11 Unreifer Apfel | Eichenlaub

Geruch: Reife Zitrusfrucht mit intensiv weißen Blüten im Duft, unterlegt mit etwas Vanille und frischem Apfel.
Geschmack: Schlanke, leicht spritzige, alkoholfreie Variante der Manufaktur mit weniger Süße, dafür viel zitronige Frische. Im mittellangen Nachhall treten frische Noten von der Jasminblüte hervor.
Empfehlung: Milder Blattsalat mit fruchtig leichtem Dressing, Spargelterriner, zu weißfleischigem pochiertem Meeresfisch sowie Kalbsfilet an Thymianjus, weißer Spargel mit zerlassener Butter.
Zutaten: Apfelsaft (70%), Birnensaft, Eichenlaub (0,1%), Kräuter, Gewürze, Kohlensäure. Getränk auf Apfelsaftbasis mit Kräutern und Gewürzen.

0,2l	Best. Nr. A020221	17,50 €/Liter	Nettopreis 2,94 €	Bruttopreis 3,50 €
0,375l	Best. Nr. 247	15,20 €/Liter	Nettopreis 4,79 €	Bruttopreis 5,70 €
0,75l	Best. Nr. 217	13,20 €/Liter	Nettopreis 8,32 €	Bruttopreis 9,90 €

Cuvée Nr. 12 Schwarzriesling | Johannisbeerzweige Vegan

Geruch: Fruchtig, duftige Noten von roten Beeren und blauen Trauben mit dezenten krautigen Anklängen.
Geschmack: Frische Säure mit Noten von roten Johannisbeeren prägen den Auftakt und werden von den milden Noten der blauen Trauben harmonisch abgerundet. Im Mittelstück gesellen sich Anklänge von Zitruschalen hinzu, die den mittellangen Nachhall mit herb frischen Noten unterstützen.
Empfehlung: Zu Wildgeflügel und Gebratenem vom Kalb mit würziger Soße, zu fruchtbetonten Vorspeisen in Kombination mit dunklem Fleisch (zart rosa gebratene Entenbrust).
Zutaten: Traubensaft (60%), Apfelsaft, Johannisbeerzweige (0,1%), Gewürze, Kohlensäure. Getränk auf Traubensaftbasis mit Kräutern und Gewürzen.

0,375l	Best. Nr. 246	19,47 €/Liter	Nettopreis 6,13 €	Bruttopreis 7,30 €
0,75l	Best. Nr. 216	16,67 €/Liter	Nettopreis 10,50 €	Bruttopreis 12,50 €

Cuvée Nr. 15 Mostbirne | Apfel | Kaffee

Geruch: Ausgeglichene Kombination aus Röstnoten des Kaffees in Verbindung mit den frischfruchtigen Noten reifer Birnen und der leichten Frische des Apfels.
Geschmack: Lebendige Frucht mit ausbalancierter Säure, an gelbe, reife Früchte wie den Gewürzluiken Apfel erinnernd, dezent herbe Röstnoten von Kaffee und Nüssen und etwas Karamell. Langer Nachgang von Kaffee.
Empfehlung: Zu allen Kombinationen mit Kaffee, von der Vorspeise über ein Kalbsfilet im Kaffee-mantel bis hin zu Desserts wie Tiramisu oder Kaffeeeis. Aber auch zu Gerichten mit gerösteten Hasel- und anderen Nüssen.
Zutaten: Birnensaft (65%), Apfelsaft (0,2%), Kaffee (0,2%), Gewürze (Walnusschalen), Kohlensäure. Getränk auf Birnensaftbasis mit Kräutern und Gewürzen.

0,375l	Best. Nr. 243	16,00 €/Liter	Nettopreis 5,04 €	Bruttopreis 6,00 €
0,75l	Best. Nr. 213	13,33 €/Liter	Nettopreis 8,40 €	Bruttopreis 10,00 €



Ob in der 0,375l oder 0,75l Flasche, unsere Cuvées passen zu jeder Gelegenheit.

Bio Cuvée Nr. 20 Mostbirne | Wacholder | Schlehe Vegan

Geruch: Fruchtiger Duft roter Beeren mit Nuancen von Rhabarber und reifer Birne, pfeffrige Wacholdernoten.
Geschmack: Herbe mit süßen Anklängen gepaart mit reifen Birnen, herb bittere Kräuternoten, Teeblätter und würzig pfeffriger Wacholder.
Empfehlung: Geschmorte Gemüse wie beispielsweise Ratatouille.
Zutaten: Birnensaft (60%), Apfelsaft, Schlehensaft (3%), Wacholder (0,2%), Brombeersaft, Gewürze, Kohlensäure. Getränk auf Birnensaftbasis mit Kräutern und Gewürzen.

0,75l	Best. Nr. 286	14,00 €/Liter	Nettopreis 8,82 €	Bruttopreis 10,50 €
-------	----------------------	---------------	-------------------	----------------------------



Bio Cuvée Nr. 21 Apfel | Birne | Heublumen  Vegan

Geruch: Reife Frucht von Apfel und Birne mit malzig süßlichen Getreidenoten, sommerlicher Wiesenduft.

Geschmack: Leichte beschwingte Frucht, im Nachhall geröstete Gerste und Heu, balancierte Säure und Frische im Abgang, leicht zusammenziehend.

Empfehlung: Zu mild gewürzten Vorspeisen.

Zutaten: Apfelsaft (86%), Birnensaft (13%), Gerste, Kräuter und Heublumen (0,5%), Gewürze, Kohlensäure. Getränk auf Apfelsaftbasis mit Kräutern und Gewürzen.

0,375l	Best. Nr. 371	18,13 €/Liter	Nettopreis 5,71 €	Bruttopreis 6,80 €
0,75l	Best. Nr. 321	14,00 €/Liter	Nettopreis 8,82 €	Bruttopreis 10,50 €

Cuvée Nr. 23 Rhabarber | Apfel | Blüten

Geruch: Dominante Frische vom Rhabarber mit leichtem Duft von Apfelblüten und Rosenblättern.

Geschmack: Vanille und frischer Apfel, präsen- te und bleibende Säure von Oxalis und Ampfer.

Empfehlung: Zu fruchtigen Vorspeisen, zu Desserts und Kuchen.

Zutaten: Rhabarbersaft (54%), Apfelsaft (45%), Rosen- und Apfelblüten (0,3%), Gewürze, Kohlensäure. Getränk auf Rhabarbersaftbasis mit Kräutern und Gewürzen.

0,2l	Best. Nr. A020224	17,50 €/Liter	Nettopreis 2,94 €	Bruttopreis 3,50€
0,375l	Best. Nr. 373	15,47 €/Liter	Nettopreis 4,87 €	Bruttopreis 6,00 €
0,75l	Best. Nr. 323	14,67 €/Liter	Nettopreis 9,24 €	Bruttopreis 11,00 €



Bio Cuvée Nr. 25 Birne | Schlehe | Douglasie  Vegan

Geruch: Rote Beerenfrucht, fast schon bananiger Apfel.

Geschmack: Herbe Beeren, zitrusartige ätherische Waldnoten junger Nadelspitzen.

Empfehlung: Zu kurz gebratenem Wild und Wildgeflügel, zu Lamm.

Zutaten: Apfelsaft (50%), Birnensaft (25%), Schlehe (8%), Aronia, schwarze Johannisbeere, Douglasienspitzen (0,1%), Gewürze, Kohlensäure. Getränk auf Apfelsaftbasis mit Kräutern und Gewürzen.

0,375l	Best. Nr. 375	18,13 €/Liter	Nettopreis 5,71 €	Bruttopreis 6,80 €
0,75l	Best. Nr. 325	14,67 €/Liter	Nettopreis 9,24 €	Bruttopreis 11,00 €

Cuvée Nr. 27 Birne | Gurke | Quitte

Geruch: Vegetabile frische Noten der Gurken.

Geschmack: Mit mild weichen Anklängen von frischem Holz, Vanille und im Nachgang etwas Rauch und Tabak, kaum spürbare Kohlensäure.

Empfehlung: Zu gegrilltem Gemüse, zu dunkel gebratenem Fleisch.

Zutaten: Birnensaft (66%), Gurkensaft (15%), Quittensaft (15%), Gewürze, Kohlensäure. Getränk auf Birnensaftbasis mit Kräutern und Gewürzen.

0,2l	Best. Nr. A020227	20,00 €/Liter	Nettopreis 3,36 €	Bruttopreis 4,00 €
0,375l	Best. Nr. 377	20,00 €/Liter	Nettopreis 6,30 €	Bruttopreis 7,50 €

Bio Cuvée Nr. 28 Apfel | Emmer | Kräuter  Vegan

Geruch: Exotisch milde Frucht mit leichten Anklängen von frischer Melisse und Kräutern.

Geschmack: Apfel und Birne im Nachhall, getragen von dem gerösteten Emmer und der Frische von Borretsch.

Empfehlung: Zu asiatisch gewürzten Gerichten, zu Fisch und Meeresfrüchten.

Zutaten: Apfelsaft (52%), Birnensaft, Borretsch, Thymian, Giersch (0,1%), gepoppter Emmer (0,8%), Gewürze, Kohlensäure. Getränk auf Apfelsaftbasis mit Kräutern und Gewürzen.

0,375l	Best. Nr. 378	17,33 €/Liter	Nettopreis 5,46 €	Bruttopreis 6,50 €
0,75l	Best. Nr. 328	13,33 €/Liter	Nettopreis 8,40 €	Bruttopreis 10,00 €



Bio Cuvée Nr. 29 Birne | Apfel | Hagebutte  Vegan

Geruch: Zarter Rosen-Apfelduft, erinnert an vollreife Aprikosen.

Geschmack: Vollreife Frucht mit erfrischender Säure, komplex.

Empfehlung: Begleiter zu winterlichen Desserts, solo.

Zutaten: Birnensaft (46%) Apfelsaft (46%), Hagebuttenmark (7%), Gewürze, Kohlensäure. Getränk auf Birnensaftbasis mit Kräutern und Gewürzen.

0,375l	Best. Nr. 379	20,80 €/Liter	Nettopreis 6,55 €	Bruttopreis 7,80 €
0,75l	Best. Nr. 329	17,33 €/Liter	Nettopreis 10,92 €	Bruttopreis 13,00 €

Cuvée Nr. 31 Grüntee | WiesenObst | Gartenmelisse

Geruch: Im Auftakt frischer Duft nach Gartenmelisse und Ringelblume, kombiniert mit leicht herben Noten zartblumiger Darjeelingteeblätter.

Geschmack: Harmonisch mildes Süße-Säure-Spiel, langanhaltende herbe Noten vom Grüntee, mineralisch, cremig rund im Nachgang.

Empfehlung: Erbsenschaumsüppchen mit Nordseekrabben oder Flusskreb- sen, Sushi und Sashimi.

Zutaten: Apfelsaft (45%), Birnensaft (31%), Pfirsichsaft, Kaltauszug von Darjeeling Grüntee (0,5%), Kräuter, Gewürze, Kohlensäure. Getränk auf Apfelsaftbasis mit Kräutern und Gewürzen.

0,75l	Best. Nr. 331	13,33 €/Liter	Nettopreis 8,40 €	Bruttopreis 10,00 €
-------	----------------------	---------------	-------------------	----------------------------

TEASECCO Darjeeling Grüntee trifft WiesenObst  Vegan

Geruch: Herbe Aromen des Grünte- es, getrocknete Blüten, Heu und feine gelbe Früchte.

Geschmack: Feinfruchtiger Auftakt nach Apfel und Birne. Gerbstoffe des Tees im Mittelstück und im feinen Nachhall. Grazil mit eingehendem Grüntee- aroma am Gaumen.

Empfehlung: Als feiner Aperitif, zu Sushi und Sashimi, zu feinem Weichkäse.

Zutaten: Apfelsaft (44%), Birnensaft, Pfirsichsaft, Wasser, Grüntee GFTGFOP1 (2%), Kräuter, Gewürze, Kohlensäure. Getränk auf Apfelsaftbasis mit Kräutern und Gewürzen.

0,75l	Best. Nr. 332	14,53 €/Liter	Nettopreis 9,16 €	Bruttopreis 10,90 €
-------	----------------------	---------------	-------------------	----------------------------





Eine gute Idee lässt einen nicht los. So haben in den letzten Jahren in die eine oder andere alkoholfreie Kreation die Hydrolate aus Johannisbeerholz, Douglasie oder Mädesüß als zarte Komponente Einzug ins Rezept gehalten.

Gut Ding braucht Weile, und jetzt ist es an der Zeit, einen neuen selbstbewussten, alkoholfreien Nachwuchs in die Flasche zu bringen, bei dem die Hydrolate den Ton bereits in der Nase angeben. Die Idee war klar. Wir wollten die beliebten Geschmacksnoten eines Gin Tonic einfangen, aber ohne Konservierungsstoffe oder Säuerungsmittel arbeiten. Die Hydrolate sollten natürlich ganz alkoholfrei, bio und ohne Zuckerzusatz sein.

Über mehrere Jahre haben wir immer wieder die bereits 2015 entwickelte Rezeptur herausgezogen, neu angesetzt, wieder ein bisschen verbessert und wieder abgelegt. Nun sollte die Zeit reif sein, um mit den bestehenden Hydro-

laten durch Zugabe von weiteren Botanicals und mit Hilfe von Säften aus Schwäbischem WiesenObst geschmackvoll herausfordernde neue Kreationen zu entwerfen.

Keine Gaumenschmeichler auf den ersten Blick, aber dafür spannend! Denn mit Hydrolaten verfeinerte Getränke schaffen es, noch feiner nuanciert, klar und deutlich Düfte auf den Punkt zu bringen und im Getränk widerzuspiegeln.

Jörg Geiger vereint in seinen neuesten Kreationen feinste Hydrolate mit handfesten Botanicals von der Schwäbischen Alb wie Albkümmel, Wacholder, Douglasienspitze, Mädesüß.

Definition Hydrolat:

Ein Hydrolat entsteht klassischerweise bei der Gewinnung von ätherischen Ölen durch Wasserdampfdestillation, üblich vor allem in der Parfumerstellung. Bei diesem Prozess werden alle fettlöslichen als auch die leicht flüchtigen Inhaltsstoffe der Pflanze durch die Destillation konzentriert. In unseren „Pot Stil's“ destillieren wir die im wässrigen Ansatz gelösten Aromen. Ebenso wie bei der Destillation von Alkohol haben wir nun die Möglichkeit, im Verlauf des Brennvorgangs unterschiedliche Duft- und Aromakomponenten durch die verschiedenen Siedepunkte aus einem einzigen Botanical zu trennen. So können wir noch besser entscheiden, welche Fraktionen zur weiteren Rezeptur Verwendung finden.

Das Ergebnis in den neuen Alkoholfreien mit Hydrolat zeigt sich in einem intensiveren und sehr filigranem Duft. Ebenso bleiben **[dʒɪn] BITTER** und **Aecht [KIMMEL]** im Geschmack sehr schlank und elegant. Ich bin überzeugt, dass wir hier nochmals eine eigene Stilrichtung geschaffen haben.

Gut, besser, bitter

Bitterstoffe stimulieren nicht nur die Geschmacksknospen, sie können auch gut für unsere inneren Organe und unser Immunsystem sein. Bitterstoffe können sogar in Stresszeiten unser Wohlbefinden positiv beeinflussen.

Wir setzen lieber auf alkoholfreie Bitter statt auf Hochprozentiges.



Bio [dʒɪn] BITTER Wacholder | Hydrolat | Bitter Vegan

Nicht nur Alkoholisches lässt sich destillieren, auch feinste Hydrolate. Die im Wasser angesetzten Botanicals werden in der Feinbrennerei schonend im Duft und Geschmack aufwendig verfeinert und so im wasserbasierten Hydrolat eingefangen.

Ohne Konservierungsstoffe, als alkoholfreier Gin mit den Bitterkräutern aus der Region.

Geruch: Ätherischer Wacholder, frische Noten an Zitrus und Orange erinnernd, Mädesüß.

Geschmack: Trocken, anhaltendes Bitter, kräftiger Nachhall.

Zutaten: Apfelsaft (52 %), Gurkensaft, Stachelbeersaft, Hydrolat von Wacholder (0,5 %), Douglasie, Orange, Mädesüß, Minze, Angelika, Anis. Kräuter und Gewürze, zugesetzte Kohlensäure. Getränk auf Apfelsaftbasis mit Kräutern und Gewürzen.

0,375l **Best. Nr. A020423** 20,80 €/Liter **Nettopreis 6,55 € Bruttopreis 7,80 €**

Bio Aecht [KIMMEL] Albkümmel | Hydrolat | Dill Vegan

Die kargen Böden und das raue Klima auf der Albhochfläche verleihen dem „Albkümmel“ sein besonderes Aroma.

Wiesenkümmel ist – wie der Name andeutet – ein Wiesenkraut, dass auch auf WiesenObst Flächen zu finden ist. Wir beziehen es von Wilfried Holder, der es wieder auf der Schwäbischen Alb anbaut. Schon früher wussten die Menschen um das Potential des Kümmels, sammelten und nutzten ihn als Gewürz in der Küche und für die Hausapotheke. Er ist reich an ätherischen Ölen und rundet mit dem intensiven, aber milden Geschmack den alkoholfreien Aecht Kümmel ab.

Geruch: Kümmel, Gurke, Dill.

Geschmack: Trocken, bitter, kräftiger Nachhall.

Zutaten: Apfelsaft (52 %), Gurkensaft, Stachelbeersaft, Kümmelhydrolat (0,5 %), Dillhydrolat (0,2 %), Rosenhydrolat, Lavendelhydrolat, Kräuter und Gewürze, zugesetzte Kohlensäure. Getränk auf Apfelsaftbasis mit Kräutern und Gewürzen.

0,375l **Best. Nr. A020421** 19,20 €/Liter **Nettopreis 5,05 € Bruttopreis 7,20 €**



Bereits Anfang des 20. Jahrhunderts beschäftigte sich Carl Jung im Rheingau mit der Entalkoholisierung von Wein. Berichte von Himalaya Expeditionen über Wasser, welches in der großen Höhe schnell siedete, führten ihn 1907 zu einer bahnbrechenden Erfindung. Er entwickelte das „Vakuum Extraktionsverfahren“, umso bereits bei niedrigen Temperaturen unter Vakuum den Alkohol schonend zu entziehen. *

Obwohl mit der Aroma Rückgewinnung natürliche Weinaromen wieder aufgefangen werden, geht ein Teil unwillkürlich gebunden an den Alkohol verloren und es kommt so zu einer sensorischen Veränderung. Alkoholfreier Wein war immer mit Verzicht, nicht nur auf Alkohol verbunden und wurde nicht das gleichwertige Pendant zum Wein mit Alkohol.

Im Jahr 2003 hat die Manufaktur Jörg Geiger alkoholfreien Genuss neu gedacht. Ziel war eine gleichwertige Alternative zu Sekt oder Seccos zu schaffen – 0% Alkohol aber eben 100% Geschmack. Eine neue Dimension. Grundlage waren lange Zeit die alten sauren Apfel- und die herben Weinbirnensorten und es wurde auf Kräuter, Blüten und Gewürze zur Verfeinerung gesetzt.

Nach über 30 Varianten der prickelnden Alkoholfreien war es Jörg Geiger wichtig die Süße deutlich zu reduzieren. Die viel beachtete „C.-Bratbirne – die Königin der Alkoholfreien“ war hier ein neuer Meilenstein – Gerbstoffe, Säure und Briothenoten der Reifung, Finesse der Frucht. Bei unseren neuen alkoholfreien Cuvées verwenden wir entalkoholisierten Bio-Traubenwein als spannende Basis für einen stillen Essenbegleiter

mit angenehmen Süße-Säurespiel. Mit unserem Know-how im Alkoholfreien schaffen wir mit dieser Serie ein weiteres „Getränk eigener Art“ der Extraklasse. Die Kombination mit prägnanten Früchten, wohlduftenden Blüten, aromatischen Kräutern und geschmacksbildenden Gewürzen setzen wir mit viel Passion und Perfektion um.

Der Erfolg unserer alkoholfreien Champagner Bratbirne hat uns angespornt, weiter über das Thema ‚alkoholfrei‘ nachzudenken, diesmal aber in Bezug auf Wein und basierend auf Trauben, da es doch hartnäckige Verfechter gibt die Trauben der Birne vorziehen. Zwei leichte Vertreter einer neuen Linie in der Bordeauxflasche haben wir im Juli 2021 mit Riesling und Regent bereits geschaffen. Dagegen wollten wir nun zwei kräftig opulente Weine stellen.

ALKOHOLFREIER TRAUBENWEIN VERFEINERT MIT FRÜCHTEN, KRÄUTERN UND GEWÜRZEN

Stille Essensbegleiter komplex und geschmackvoll Vegan und Bio

DIE LEICHTEN

BLANC

Riesling I Apfel I Kräuter alkoholfrei  Vegan

Geruch: weiße Blüte, Orangenblüte, reifer Apfel, Pfirsich

Geschmack: grüner Apfel, Zitrus, dezente Bittermandelnoten, ausgeprägtes Süße-Säurespiel. Langer, trockener Nachhall mit feinen Holznoten und Mineralität.

Empfehlung: Muscheln im Weißweinsud, frische Austern, Garnelen, Sushi oder Fetakäse mit Wildkräutersalat.

Zutaten: Traubenwein weiss entalkoholisiert (52%) (Riesling), entalkoholisierter Apfelwein teilvergoren, Birnensaft, Pfirsichsaft, Quittensaft, Kräuterauszug (0,2%), Blüten und Gewürze, enthält Sulfite. Entalkoholisiertes aromatisiertes weinhaltiges Getränk.

0,75l Best. Nr. A020436 13,33 €/Liter Nettopreis 8,40 € Bruttopreis 10,00 €

ROUGE

Regent I Dornfelder I Mostbirne alkoholfrei  Vegan

Geruch: Kirsche, Waldbeere, Rote Johannisbeere, Röstnoten

Geschmack: vollfruchtig, balanciertes Süße Säurespiel, mittellanger Gerbstoffnachhall

Empfehlung: Zu Speisen mit leichter Süße wie Ratatouille, Nüsse, Wildgerichte, Gerichte mit Sojasauce.

Zutaten: Traubenwein entalkoholisiert (52%)(Regent), Apfelsaft, Birnensaft (20%), Traubensaft rot, Kirschsaff, Johannisbeersaft, Brombeersaft, Heidelbeersaft, Kräuter und Gewürze, enthält Sulfite. Entalkoholisiertes aromatisiertes weinhaltiges Getränk.

0,75l Best. Nr. A020434 13,33 €/Liter Nettopreis 8,40 € Bruttopreis 10,00 €

DIE KRÄFTIGEN

BLANC

Sauvignon Blanc I Mirabelle I Blüten alkoholfrei  Vegan

Geruch: blumige Noten nach weißen Blüten, Zitrus, Kräutern

Geschmack: grüner Apfel, Zitrus, dezente Bittermandelnoten, ausgeprägtes Süße-Säurespiel. Langer, trockener Nachhall mit feinen Holznoten und Mineralität.

Empfehlung: Als Essensbegleiter zu Fisch und Schalentieren, kalten Vorspeisen, Sommersalaten & Ziegenkäse.

Zutaten: Traubenwein weiss entalkoholisiert (60%) (davon 50% Sauvignon), entalkoholisierter Apfelwein teilvergoren, Stachelbeersaft, Johannisbeersaft Birnensaft, Pfirsichsaft, Kräuterauszug (0,2%), Blüten und Gewürze, enthält Sulfite. Entalkoholisiertes aromatisiertes weinhaltiges Getränk.

0,75l Best. Nr. A020437 15,87 €/Liter Nettopreis 10,00 € Bruttopreis 11,90 €

ROUGE

Grenache I Zwetschge I Kräuter alkoholfrei  Vegan

Geruch: fruchtig, Johannisbeere und Pflaume

Geschmack: beerig, opulent, tanninreich und trocken – nach Schokolade, Pfeffer und Kräuter

Empfehlung: Zu Speisen mit leichter Süße wie Ratatouille, Nüsse, Wildgerichte, Gerichte mit Sojasauce.

Zutaten: Traubenwein entalkoholisiert 75%* (davon Grenache 45%), Zwetschgensaft 10%*, Traubensaft*, Johannisbeersaft*, Brombeersaft*, Kräuterauszug, Blütenauszug 0,2%* und Gewürze. Enthält Sulfite. Entalkoholisiertes aromatisiertes weinhaltiges Getränk.

0,75l Best. Nr. A020435 15,87 €/Liter Nettopreis 10,00 € Bruttopreis 11,90 €



Unsere **Inspirationen** sind nichts für ungeübte Gaumen, aber definitiv für alle, die mehr von einer alkoholfreien Getränkebegleitungen erwarten. Die Manufaktur Jörg Geiger ist als Vorreiter und Inspirationsgeber für hochwertige alkoholfreie Getränke bekannt. Von Sommeliers und Köchen lässt sich die Manufaktur gerne inspirieren und hat eine ganze Serie dem Food Pairing gewidmet, also der ungewöhnlichen Kombination verschiedener Geschmacksrichtungen.

Unser Ansinnen bei dieser Linie war es, nicht nur prickelnde alkoholfreie Produkte anzubieten,

sondern auch stille alkoholfreie Essensbegleiter zum gekonnten Kombinieren.

Ziel war es, auch stillen Getränken mehr als nur eine Zweidimensionalität zu geben. Natürlich, wohlschmeckend, animierend, aber doch vielschichtig und komplex. Ein alkoholfreies stilles Getränk, bei welchem einem einfach mal nichts fehlt, weder Körper, Tannine und Säure, noch eine Struktur. Dies schafft Jörg Geiger mithilfe der Kombination von Kräutern, Blüten und Gewürzen in einer außergewöhnlichen und einzigartigen Komposition. Hier kommen Sommeliers und alle

Feinschmecker, welche schon immer mehr im alkoholfreien Bereich erwartet haben, voll auf Ihre Kosten.

Jörg Geiger hat seiner Kreativität und seinem Innovationsgeist in dieser Linie freien Lauf gelassen. Harmonie und Vielfalt in den Geschmackswahrnehmungen von sauer, salzig, bitter und umami waren die Impulsgeber für unsere Inspiration. Salz, geröstete Austernschalen, Milchsäuregärung bis hin zu herb bitteren und sauren Früchten, Tanninen aus Chili und Paprika, sogar Essig findet hierbei Verwendung. Diese Getränkekreationen suchen definitiv ebenbürtige Gerichte. Sie sind ein ideales Handwerkszeug für Feinschmecker und Sommeliers, welche ein kreatives Händchen haben, wenn es darum geht, die ausgefallensten Getränkekompositionen zu einzelnen Gängen zu kombinieren.

» INSPIRIERT VON TRAUBENWEINEN –
CHARAKTERISTISCHE DÜFTE VON REBSORTEN SIND
PRÄGEND IN DER SERIE INSPIRATION. «

Die Inspirationen

Als reiner Essensbegleiter verzichtet die Serie **Inspiration** gänzlich auf Kohlensäure und lässt sich so als alkoholfreie Alternative zu Wein einsetzen.

Inspiration Nr. 4.0 Kirsche | Paprika | Rote Bete

Geruch: Mädesüß, Rote Bete und Röstnoten, Paprika und fleischige Herzkirschen.
Geschmack: Dezentere Rauchnoten, dunkle Beeren, unterlegt mit erdigen Noten herb-bitter, krautig von Paprika und Kirsche.
Empfehlung: Zu gebratenem Rinderfilet, dunklem Geflügel mit kräftiger Soße, zu Lamm und zu gegrilltem Gemüse.
Zutaten: Kirschsaft (32%), Birnensaft, Apfelsaft, Paprikasaft (2%), Aroniasaft, Rote-Bete-Saft (3%), Mädesüß, Oxalis, Römischer Ampfer, Gewürze. Ohne Kohlensäure. Getränk auf Apfelsaftbasis mit Kräutern und Gewürzen.

0,375l	Best. Nr. 381	19,20 €/Liter	Nettopreis 6,05€	Bruttopreis 7,20 €
0,75l	Best. Nr. 390	16,00 €/Liter	Nettopreis 10,08 €	Bruttopreis 12,00 €

Inspiration Nr. 4.1 Apfel | Vogelmiere | Meersalz

Geruch: Würzig, krautig, cremig, weich, reif-grüne Noten, Duft nach Tee, Inspiration einer Meeresbrise in der Nase.
Geschmack: Süß, salzig, umami, an milchreifen Mais erinnernd, mittellanger Nachhall, Kräuternoten von Bronzefenchel. Benötigt Apfel- oder Weinsäure in der Speise, als Begleiter zu Muscheln mit Weißweinsud geeignet.
Empfehlung: Muscheln im Weißweinsud, frische Austern, Garnelen, Sushi oder Fetakäse mit Wildkräutersalat.
Zutaten: Apfelsaft (70%), Wasser, Auszug von gerösteten Austernschalen, Vogelmiere (0,5%), Meersalz (0,2%), Kräuter und Gewürze. Ohne Kohlensäure. Getränk auf Apfelsaftbasis mit Kräutern und Gewürzen.

0,375l	Best. Nr. 380	19,20 €/Liter	Nettopreis 6,05 €	Bruttopreis 7,20 €
--------	----------------------	---------------	-------------------	---------------------------

Inspiration Nr. 4.2 Rote Johannisbeere | Apfel | Brombeere

Geruch: Schokolade, Kaffee, Röstnoten, opulente Aromenvielfalt.
Geschmack: Dezentere Süße, Bitterkeit und Säure gut ausgewogen, mundfüllend, weich geschmeidige Textur, frisch-fruchtig.
Empfehlung: Zu Speisen mit leichter Süße wie Ratatouille, Nüsse, Wildgerichte, Gerichte mit Sojasauce.
Zutaten: Apfelsaft (47%), Roter Johannisbeersaft (30%), Birnensaft, Süßkirschensaft, Brombeersaft (5%), Kranichbeersaft, Aroniasaft und Roter Paprikasaft, Blüten und Gewürze. Ohne Kohlensäure. Getränk auf Apfelsaftbasis mit Kräutern und Gewürzen.

0,375l	Best. Nr. 382	19,20 €/Liter	Nettopreis 6,05 €	Bruttopreis 7,20 €
0,75l	Best. Nr. 392	16,00 €/Liter	Nettopreis 10,08 €	Bruttopreis 12,00 €



Inspiration Nr. 4.3 Apfel | Staudensellerie | Essig

Geruch: Üppig, eindrückliches Bukett, zarte Holznoten, Pfirsich und Jasminblüte.
Geschmack: Dezentere Süße, niedrige Säure, mineralische Anklänge.
Empfehlung: Zu Gemüsegerichten, Maultaschen, hellem Fisch und Kalbfleisch, wie zum Beispiel Tafelspitz.
Zutaten: Apfelsaft (70%), Staudenselleriesaft (20%), Pfirsichsaft, Branntweinessig (0,5%), Blüten und Gewürze. Ohne Kohlensäure. Getränk auf Apfelsaftbasis mit Kräutern und Gewürzen.

0,375l	Best. Nr. 383	18,67 €/Liter	Nettopreis 5,88 €	Bruttopreis 7,20 €
0,75l	Best. Nr. 393	16,00 €/Liter	Nettopreis 10,08 €	Bruttopreis 12,00 €

Inspiration Nr. 4.4 Grüne Jagdbirne | Weißdorn | Holz

Geruch: Üppige, exotische gelbe Fruchtnoten mit feiner Vanille. Akzente von amerikanischem Eichenfuss geben ein spannendes Aroma.
Geschmack: Geschmack nach reifen Birnen mit Vanille- und Marzipannoten, feine Gerbstoffe im langen Nachhall.
Empfehlung: Gänseleberterrinen mit Quittengelee, reifer Weichkäse wie Camembert de Normandie, Desserts mit Marzipan und/oder gelben Früchten und weißer Schokolade.
Zutaten: Birnensaft (82%), Mangomark, Weißdornmark (2%) und Hagebuttenmark, Pfirsichsaft, Eichenholzpuder (0,4%), Blüten, Kräuter und Gewürze. Ohne Kohlensäure. Getränk auf Birnensaftbasis mit Kräutern und Gewürzen.

0,375l	Best. Nr. 384	19,20 €/Liter	Nettopreis 6,05 €	Bruttopreis 7,20 €
0,75l	Best. Nr. 394	16,00 €/Liter	Nettopreis 10,08 €	Bruttopreis 12,00 €

ALKOHOLFREI STILL



Seit über 20 Jahren geben wir durch unsere WiesenObst-Kreationen die Wertschöpfung an unsere Erzeuger und Lieferanten weiter. Wir machen sie wieder stolz, „Stücklesbesitzer“ zu sein und ihre Äpfel und Birnen reinsortig zu ernten.

SCHWÄBISCHES
WIESENObST



Die alte Anbauform mit der Ursprungsbezeichnung „Schwäbisches Wiesen-Obst“ hat heute eine Vorreiterrolle für nachhaltige Landwirtschaft inne. Die Entwicklung unserer hochstämmigen Baumriesen dauert Jahrhunderte, auch bei den Neupflanzungen. Sie sehen Generationen kommen und gehen, und alles was wir auf unseren Wiesen neu erschaffen, wird erst die Generation unserer Kinder oder wohl eher die unserer Enkel ernten.

Um in unserer Region die einzigartige Kulturlandschaft der Streuobstwiesen zu erhalten und dieses einmalige Naturdenkmal zu schützen und erhalten, haben wir einige unserer Produkte einem breiteren Kreis geöffnet. Daher bieten wir nun jeweils mit unseren einzelnen Produktparten auch im alkoholfreien Bereich die passende WiesenObst-Spezialität an. Die wachsende Bekanntheit unserer Marke Manufaktur Jörg Geiger nützt uns daher sehr in der Entwicklung unserer Nachhaltigkeitsprojekte (Revitalisierung des Bodens, Bodendiversität, Naturschutz und Erhalt der Sortenvielfalt).

Einige wenige alkoholfreie Kreationen geben uns heute die wirtschaftliche Freiheit unserer Passion und unserem Verlangen nachzugehen: Das Experimentieren und Kreieren von äußerst innovativen und kreativen Kleinstserien und das Erleben von Grenzerfahrungen bei der Herstellung unserer Inspirations-Linie, die wir für ebenso experimentierfreudige und feingeistige Menschen erdacht haben. Lassen Sie sich weiter inspirieren!

Inspiration Nr. 4.5 Traube I Lapsang Souchong Tee

Geruch: Ätherisch, krautiger Duft vereint mit den rauchigen Noten des Tees, Tabaks und Holzes. Feine Noten von blauen Trauben.

Geschmack: Feinfruchtig, herber Auftakt, mit rauchigen Noten des Tees im Mittelstück und Nachhall. Die Tannine des Schwarztees sowie die Fruchtigkeit der Traube bleiben lange am Gaumen.

Empfehlung: Zu asiatischen Gerichten mit Sojasauce, zu Lamm, Speck und geräuchertem Käse.

Zutaten: Entalkoholisierter Apfelwein (35%), Traubensaft, Apfelsaft, Birnensaft, Aronia, schwarze Johannisbeere, Essig, Lapsang Souchong Tee (0,00003%), Auszug von Kräutern und Blüten, Gewürze. Getränk auf Apfelsaftbasis mit Kräutern und Gewürzen.

0,75l Best. Nr. 395 16,00 €/Liter Nettopreis 10,08 € Bruttopreis 12,00 €

Inspiration Nr. 4.6 Birne | Stachelbeere | Paprika

Geruch: Herb erfrischende Noten nach Stachelbeeren und grüner Paprika, leichte Honignoten der reifen Quitte und Pfirsich.

Geschmack: Auftakt mit Noten von krautiger Frische, Stachelbeere und grüner Paprika. Die Mineralische Salzigkeit verbindet sich mit der kräftigen Säure der Stachelbeere. Langer, trockener Nachhall mit feinen Tanninen und ausgeprägter Mineralität.

Empfehlung: Pochierter Fisch, frische Meeresfrüchte, leichte Vorspeisen.

Zutaten: Entalkoholisierter Apfelwein, Birnensaft (18%), Apfelsaft, Stachelbeersaft (13%), Pfirsichsaft, Quittenssaft, Paprikasaft (3%), Gewürze. Getränk auf Birnensaftbasis mit Kräutern und Gewürzen.

0,375l Best. Nr. A020386 18,67 €/Liter Nettopreis 5,88 € Bruttopreis 7,20 €

0,75l Best. Nr. A020396 16,00 €/Liter Nettopreis 10,08 € Bruttopreis 12,00 €

Inspiration Nr. 4.7 Traube | Chili | Kirsche

Geruch: Feine Noten nach Kirschen und roten Trauben, unterlegt mit duftiger Schlehenblüte. Würzige Komponenten von roter Paprika und Gewürzen.

Geschmack: Fruchtige Kirsche und rote Traube mit ausgeprägter Apfelfrische. Die Schärfe des Chilis bringt Spannung am Gaumen und wirkt lange nach.

Empfehlung: Lachs, Thunfisch, asiatische Gerichte.

Zutaten: Entalkoholisierter Traubenwein (32%), Apfelsaft, Birnensaft, Johannisbeersaft rot, Fenchelsaft, Sauerkirschsaft (3%), Paprikasaft, Chili (0,0003%), Gewürze. Getränk auf Traubensaftbasis mit Kräutern und Gewürzen.

0,375l Best. Nr. A020387 18,67 €/Liter Nettopreis 5,88 € Bruttopreis 7,20 €

0,75l Best. Nr. A020397 16,00 €/Liter Nettopreis 10,08 € Bruttopreis 12,00 €

Inspiration Nr. 4.8 Sauvignon Blanc I Mirabelle alkoholfrei still

Geruch: blumige Noten nach weißen Blüten, Zitrus, Kräuter.

Geschmack: Grüner Apfel, Zitrus, dezente Bittermandelnoten, ausgeprägtes Süße-Säurespiel. Langer, trockener Nachhall mit feinen Holznoten und Mineralität.

Empfehlung: Als Essensbegleiter zu Fisch und Schalentieren, kalten Vorspeisen, Sommersalaten & Ziegenkäse.

Zutaten: Traubenwein weiss entalkoholisiert (60%) (davon 50% Sauvignon), entalkoholisierter Apfelwein teilvergoren, Stachelbeersaft, Johannisbeersaft Birnensaft, Pfirsichsaft, Kräuterauszug (0,2%), Blüten und Gewürze, enthält Sulfite. Entalkoholisiertes aromatisiertes weinhaltiges Getränk.

0,375l Best. Nr. A020398 19,20 €/Liter Nettopreis 6,05 € Bruttopreis 7,20 €

Inspiration Nr. 4.9 Grenache I Zwetschge I Kräuter alkoholfrei still

Geruch: fruchtig, Johannisbeere und Pflaume.

Geschmack: beerig, opulent, tanninreich und trocken - nach Schokolade, Pfeffer und Kräuter

Empfehlung: Passt wunderbar zu Geflügel, wie Ente oder Gans, wenn es dazu einen kräftigen Jus als Begleiter gibt.

Zutaten: Traubenwein entalkoholisiert 75%* (davon Grenache 45%), Zwetschgensaft 10%*, Traubensaft*, Johannisbeersaft*, Brombeersaft*, Kräuterauszug, Blütenauszug 0,2%* und Gewürze. Enthält Sulfite. Entalkoholisiertes aromatisiertes weinhaltiges Getränk.

0,375l Best. Nr. A020399 19,20 €/Liter Nettopreis 6,05 € Bruttopreis 7,20 €

ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN

§ 1 Geltungsbereich

(1) Diese Allgemeinen Verkaufsbedingungen (im Folgenden: AGB) gelten für alle über in unserem Verkaufskatalog präsentierten Waren geschlossenen Verträge zwischen uns, der Manufaktur Jörg Geiger GmbH Eschenbacher Straße 1, 73114 Schlatt Geschäftsführer: Jörg Geiger (Amtsgericht Ulm, HRB 743341), und Ihnen als unseren Kunden. Die AGB gelten unabhängig davon, ob Sie Verbraucher, Unternehmer oder Kaufmann sind.

(2) Alle zwischen Ihnen und uns im Zusammenhang mit dem Kaufvertrag getroffenen Vereinbarungen ergeben sich insbesondere aus diesen Verkaufsbedingungen, unserer schriftlichen Auftragsbestätigung und unserer Annahmeerklärung. (3) Maßgebend ist die jeweils bei Abschluss des Vertrags gültige Fassung der AGB.

(4) Abweichende Bedingungen des Kunden akzeptieren wir nicht. Dies gilt auch, wenn wir der Einbeziehung nicht ausdrücklich widersprechen. (5) Verbraucher ist jede natürliche Person, die ein Rechtsgeschäft zu Zwecken abschließt, die überwiegend weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbstständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden können.

(6) Unternehmer ist eine natürliche oder juristische Person oder eine rechtsfähige Personengesellschaft, die bei Abschluss eines Rechtsgeschäfts in Ausübung ihrer gewerblichen oder selbstständigen beruflichen Tätigkeit handelt.

§ 2 Vertragsschluss

(1) Die Präsentation und Bewerbung von Artikeln in unserem Katalog stellen kein rechtlich bindendes Angebot zum Abschluss eines Kaufvertrags dar, sondern eine Einladung an Sie, die im Katalog beschriebenen Produkte zu bestellen.

(2) Ein Vertrag kommt erst zustande, wenn wir Ihre Bestellung durch eine Annahmeerklärung oder durch die Lieferung der bestellten Artikel annehmen. (3) Sollte die Lieferung der von Ihnen bestellten Ware nicht möglich sein, etwa weil die entsprechende Ware nicht auf Lager ist, sehen wir von einer Annahmeerklärung ab. In diesem Fall kommt ein Vertrag nicht zustande. Wir werden Sie darüber unverzüglich informieren und bereits erhaltene Gegenleistungen unverzüglich zurückerstatten. (4) Die für den Vertragsschluss zur Verfügung stehende Sprache ist Deutsch.

§ 3 Widerrufsrecht

(1) Wenn Sie Verbraucher sind, steht Ihnen nach Maßgabe der gesetzlichen Bestimmungen ein Widerrufsrecht zu.

(2) Machen Sie als Verbraucher von Ihrem Widerrufsrecht nach Ziffer 1 Gebrauch, so haben Sie die regelmäßigen Kosten der Rücksendung zu tragen. (3) Im Übrigen gelten für das Widerrufsrecht die Regelungen, die im Einzelnen wiedergegeben sind in der folgenden

Widerrufsbelehrung

Widerrufsrecht

Sie haben das Recht, binnen vierzehn Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt vierzehn Tage ab dem Tag an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die Waren in Besitz genommen haben bzw. hat.

Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns (Manufaktur Jörg Geiger GmbH, Eschenbacher Straße 1, 73114 Schlatt, bestellungen@manufaktur-joerg-geiger.de, Deutschland, Telefon: 07161 999 02 24, Fax: 07161 99 02 14) mittels einer eindeutigen Erklärung (z.B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das beigefügte Muster-Widerrufsformular verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist.

Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden.

Folgen des Widerrufs

Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet. Wir können die Rückzahlung verweigern, bis wir die Waren wieder zurückerhalten haben oder bis Sie den Nachweis erbracht haben, dass Sie die Waren zurückgesandt haben, je nachdem, welches der frühere Zeitpunkt ist.

Sie haben die Waren unverzüglich und in jedem Fall spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag, an dem Sie uns über den Widerruf dieses Vertrages unterrichten, an uns zurückzusenden oder zu übergeben. Die Frist ist gewahrt, wenn Sie die Waren vor Ablauf der Frist von vierzehn Tagen absenden. Sie tragen die Kosten der unmittelbaren Rücksendung der Waren. Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang mit ihnen zurückzuführen ist.

Ende der Widerrufsbelehrung

(4) Das Widerrufsrecht besteht nicht bei Fernabsatzverträgen zur Lieferung von Waren, die nach Kundenspezifikation angefertigt wurden oder die eindeutig auf die persönlichen Bedürfnisse zugeschnitten sind oder die aufgrund ihrer Beschaffenheit nicht für eine Rücksendung geeignet sind oder schnell verderben können oder deren Verfallsdatum überschritten würde.

§ 4 Lieferbedingungen

(1) Wir sind zu Teillieferungen berechtigt, soweit dies für Sie zumutbar ist. (2) Die Lieferfrist beträgt fünf (5) Werktage, soweit nichts anderes vereinbart wurde. Sie beginnt mit Vertragsschluss. (3) Lieferungen sind nur an Lieferadressen in Deutschland möglich. (4) Die Lieferung erfolgt ausschließlich mit DHL.

§5 Preise und Versandkosten

(1) Für Gewerbe- und Gastronomiekunden gelten die in unserem Gewerbekundenkatalog jeweils ausgewiesenen Nettopreise zuzüglich der gesetzlichen Umsatzsteuer. Für Endverbraucher die im Endverbraucherkatalog ausgewiesenen Bruttopreise inklusive der gesetzlichen Umsatzsteuer. (2) Es gelten jeweils die entsprechenden aktuellen Preise gemäß dem Katalog beziehungsweise der aktuellen Preisliste. Für Druck- oder Übertragungsfehler bei der Preisauszeichnung übernehmen wir keine Haftung. (3) Die Versandkosten betragen für Lieferungen an Endkunden pro Bestellung 6,00 € bis zu einem Warenwert von 100,00 €. Bei Gewerbekunden fällt eine Versandkostenpauschale je Bestellung in Höhe von 12,00 € netto bei einem Warenwert bis einschließlich 300,00 € an. Bei jeweils darüberhinausgehenden Warenwerten werden keine Versandkosten berechnet.

(4) Wenn wir Ihre Bestellung gemäß § 4 Abs. 1 durch Teillieferungen erfüllen, entstehen Ihnen nur für die erste Teillieferung Versandkosten. Erfolgen die Teillieferungen auf Ihren Wunsch, berechnen wir für jede Teillieferung Versandkosten.

(5) Wenn Sie Ihre Vertragserklärung wirksam gemäß § 3 widerrufen, können Sie unter den gesetzlichen Voraussetzungen die Erstattung bereits bezahlter Kosten für den Versand zu Ihnen

(Hinsendekosten) verlangen (vgl. zu sonstigen Widerrufsfolgen § 3 Abs. 3).

§ 6 Zahlungsbedingungen und Aufrechnung

(1) Die Rechnung ist spätestens binnen 14 Tagen nach Rechnungsdatum zu bezahlen. (2) Die Rechnung kann per Überweisung oder erteiltem SEPA-Lastschriftmandat erfolgen. (3) Sie sind nicht berechtigt, gegenüber unseren Forderungen aufzurechnen, es sei denn, Ihre Gegenansprüche sind rechtskräftig festgestellt oder unbestritten. Sie sind zur Aufrechnung gegenüber unseren Forderungen auch berechtigt, wenn Sie Mängelrügen oder Gegenansprüche aus demselben Kaufvertrag geltend machen. (4) Als Käufer dürfen Sie ein Zurückbehaltungsrecht nur dann ausüben, wenn Ihr Gegenanspruch aus demselben Kaufvertrag herrührt.

§7 Eigentumsvorbehalt

(1) Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises in unserem Eigentum. (2) Für Unternehmer gilt ergänzend: Wir behalten uns das Eigentum an der Ware bis zur vollständigen Begleichung aller Forderungen aus einer laufenden Geschäftsbeziehung vor. Sie dürfen die Vorbehaltsware im ordentlichen Geschäftsbetrieb weiterveräußern; sämtliche aus diesem Weiterverkauf entstehenden Forderungen treten Sie – unabhängig von einer Verbindung oder Vermischung der Vorbehaltsware mit einer neuen Sache – in Höhe des Rechnungsbetrages an uns im Voraus ab, und wir nehmen diese Abtretung an. Sie bleiben zur Einziehung der Forderungen ermächtigt, wir dürfen Forderungen jedoch auch selbst einziehen, soweit Sie Ihren Zahlungsverpflichtungen nicht nachkommen. Wir verpflichten uns, die uns zustehenden Sicherheiten insoweit – ggf. auch teilweise freizugeben, als ihr Gesamtverkaufswert die Summe aller noch offenen Forderungen des Lieferanten um mehr als 10% (bei Vorliegen eines Verwertungsrisikos 50%) übersteigt.

§8 Gewährleistung

(1) Wir haften für Sach- oder Rechtsmängel gelieferter Artikel nach den geltenden gesetzlichen Vorschriften, insbesondere §§ 434 ff. BGB. Die Verjährungsfrist für gesetzliche Mängelansprüche beträgt zwei Jahre und beginnt mit der Ablieferung der Ware.

(2) Etwaige von uns gegebene Verkäufergarantien für bestimmte Artikel oder von den Herstellern bestimmter Artikel eingeräumte Herstellergarantien treten neben die Ansprüche wegen Sach- oder Rechtsmängeln im Sinne von Abs. 1. Einzelheiten des Umfangs solcher Garantien ergeben sich aus den Garantiebedingungen, die den Artikeln gegebenenfalls beiliegen.

(3) Gegenüber Unternehmern gelten als Vereinbarung über die Beschaffenheit der Ware nur unsere eigenen Angaben und die Produktbeschreibungen des Herstellers, die in den Vertrag einbezogen wurden; für öffentliche Äußerungen des Herstellers oder sonstige Werbeaussagen übernehmen wir keine Haftung. Ist die gelieferte Sache mangelhaft, leisten wir gegenüber Unternehmern zunächst nach unserer Wahl Gewähr durch Beseitigung des Mangels (Nachbesserung) oder durch Lieferung einer mangelfreien Sache (Ersatzlieferung).

§9 Haftung

(1) Wir haften Ihnen gegenüber in allen Fällen vertraglicher und außervertraglicher Haftung bei Vorsatz und grober Fahrlässigkeit nach Maßgabe der gesetzlichen Bestimmungen auf Schadensersatz oder Ersatzvergeblicher Aufwendungen. (2) In sonstigen Fällen haften wir – soweit in Abs. 3 nicht abweichend geregelt – nur bei Verletzung einer Vertragspflicht, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrags überhaupt erst ermöglicht und auf deren Einhaltung Sie als Kunde regelmäßig vertrauen dürfen (so genannte Kardinalpflicht), und zwar beschränkt auf den Ersatz des vorhersehbaren

und typischen Schadens. In allen übrigen Fällen ist unsere Haftung vorbehaltlich der Regelung in Abs. 3 ausgeschlossen.

(3) Unsere Haftung für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit und nach dem Produkthaftungsgesetz bleibt von den vorstehenden Haftungsbeschränkungen und –ausschlüssen unberührt.

§10 Urheberrechte

Wir haben an allen Bildern, Darstellungen und Texten, die in unserem Katalog veröffentlicht werden, Urheberrechte. Eine Verwendung der Bilder, Darstellungen und Texte, ist ohne unsere ausdrückliche Zustimmung nicht gestattet.

§11 Datenschutzhinweis

Wir erheben, verarbeiten und nutzen Ihre personenbezogenen Daten, insbesondere Ihre Kontaktdaten zur Abwicklung Ihrer Bestellung, so auch Ihre E-Mail Adresse, wenn Sie uns diese angeben. Zur Bonitätsprüfung können wir Informationen (z.B. auch einen sogenannten Score-Wert) von externen Dienstleistern zur Entscheidungshilfe heranziehen und davon die Zahlungsart abhängig machen. Zu den Informationen gehören auch Informationen über Ihre Anschrift. Dies erfolgt zum Zwecke der Vertragsabwicklung, Art 6 Abs. 1b) DSGVO. Details entnehmen Sie bitte unserer Datenschutzerklärung (<https://www.manufaktur-joerg-geiger.de/datenschutzerklaerung.htm>).

§12 Anwendbares Recht und Gerichtsstand

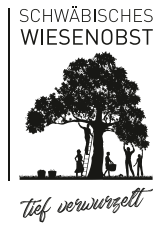
(1) Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland unter Ausschluss des UN-Kaufrechts. Wenn Sie die Bestellung als Verbraucher abgegeben haben und zum Zeitpunkt Ihrer Bestellung Ihren gewöhnlichen Aufenthalt in einem anderen Land haben, bleibt die Anwendung zwingender Rechtsvorschriften dieses Landes von der in Satz 1 getroffenen Rechtswahl unberührt. (2) Wenn Sie Kaufmann sind und Ihren Sitz zum Zeitpunkt der Bestellung in Deutschland haben, ist ausschließlicher Gerichtsstand für alle Streitigkeiten aus Vertragsverhältnissen zwischen uns und Ihnen unser Geschäftssitz. Im Übrigen gelten für die örtliche und die internationale Zuständigkeit die anwendbaren gesetzlichen Bestimmungen.

§13 Streitbeilegung

Die Europäische Kommission stellt eine Plattform zur Online-Streitbeilegung (OS) bereit, die Sie hier finden <https://ec.europa.eu/consumers/odr/>. Verbraucher haben die Möglichkeit, diese Plattform für die Beilegung ihrer Streitigkeiten zu nutzen. Zur Beilegung von Streitigkeiten aus einem Vertragsverhältnis mit einem Verbraucher bzw. darüber, ob ein solches Vertragsverhältnis überhaupt besteht, sind wir zur Teilnahme an Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle verpflichtet. Zuständig ist die Allgemeine Verbraucherschlichtungsstelle des Zentrums für Schlichtung e.V., Straßburger Straße 8, 77694 Kehl am Rhein, www.verbraucher-schlichter.de. An einem Streitbeilegungsverfahren vor dieser Stelle werden wir teilnehmen.

§14 Jugendschutz

Sofern ihre Bestellung Waren umfasst, deren Verkauf Altersbeschränkungen unterliegen, stellen wir durch den Einsatz eines zuverlässigen Verfahrens unter Einbeziehung einer persönlichen Identitäts- und Altersprüfung sicher, dass der Besteller das erforderliche Mindestalter erreicht hat.



GARANTIERTE HERKUNFT
ECHTER GESCHMACK



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 | info@manufaktur-joerg-geiger.de
www.manufaktur-joerg-geiger.de

HANDMADE IN GERMANY