



## Manufaktur Jörg Geiger Aecht Bitter - alkoholfrei 0,75 Liter

Alkoholfrei - Schäumendes Getränk auf Saftbasis

Grüne Jagdbirne + Wermut.

0,75 Liter

€ 15,33 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 11,50**

**Artikel:** Manufaktur Jörg Geiger Aecht Bitter - alkoholfrei

**Land:** Deutschland

**Kategorie:** Schäumendes Getränk auf Birnensaftbasis mit Kräutern und Gewürzen

**Erzeuger:** Manufaktur Jörg Geiger

**Fruchtsorte:** Birne, Quitte, Stachelbeere (Schwäbisches WiesenObst)

**Beschreibung:** Neben dem gerbstoffreichen Saft der autochtonen Grünen Jagdbirne unterstreicht die Rote Stachelbeere das feine Säurespiel. Natürlich dürfen duftige Komponenten wie Orangenblüten, Akazien- und Holunderblüten nicht fehlen. Die Bitternote verstärkt Schafgarbe und Wermut. Ein alkoholfreies Bekenntnis - Aecht Bitter!

**Charakteristik:** süß \*\*\*\*  
sauer \*\*\*  
herb\*\*\*\*\*  
(\*\*\*\*\* = max)

**Farbe:** Weiß

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

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

**Besonderheit:** Eine natürliche Trübung und Ausfällung kann durch die Gerbstoffe der grünen Jagdbirne entstehen.

**Trinktemperatur:** 8 - 10 °C

**Serviervorschläge:** Als herber Aperitif. Zu Vorspeisen, Fisch z.B.: zu pochiertem weißen Fisch; hellem Fleisch oder einfach nur so.

### Die Sommelierstimme dazu:

Peter H. Müller, Kochender Sommelier & Gutsbesitzer

Aecht Bitter!

"Als buchstäblich bittersüße Symphonie vertont „Aecht Bitter!“ mit reibeisener Stimme die raubeinige und zugleich wunderschöne Landschaft seiner Herkunft, der Schwäbischen Alb, zwischen kargem Kalkstein und dem Dickicht wildwüchsiger Wiesen in sattem Grün.

Auf dem wohligen, gelbfruchtigen Fundament von Grüner Jagdbirne, Stachelbeere und Quitte tummelt sich schmunzelnd die Kräuterwürze von Wermut und Schafgarbe. Diese macht Stängel und Blattwerk förmlich riech- und schmeckbar, verleiht Halt gebende Stabilität und suggeriert eine einladend bittere Note, die der floralen Duftigkeit dieses saftigen Tranks kontrastierend Einhalt gebietet. Am Gaumen ist Vehemenz die logische Konsequenz und Devise dieses aufgeweckten Priseccos, der mit scharf geschliffenen Kanten zur Abfahrt ansetzt. Bei feingliedriger, doch vitaler Perlage und schlankem Körper, strotzt er vor Spannung, Vitalität und Temperament. Der, aus den Gerbstoffen resultierende, Speichelfluss verlangt gehörig nach herzhafter Speise; sowie dem nächsten Schluck."

### Produktdetails

#### Zutaten/Allergene

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

**Hinweis:** Alkoholgehalt: 0 % Alkohol

**Produktdetails**

**Nährwertangaben (pro 100 ml)**

**Brennwert:** 147 kJ / 35 kcal

**Fett:** < 0,5 g

**davon Gesättigte Fettsäuren:** < 0,5 g

**Kohlenhydrate:** 8 g

**davon Zucker:** 7 g

**Eiweiß:** < 0,5 g

**Salz:** < 0,01 g

**Weitere Angaben**

**Ursprungsland:** Deutschland

**Unternehmen:** Manufaktur Jörg Geiger GmbH

**Anschrift:** Eschenbacher Str. 1, 73114 Schlat, Germany

Weinquelle Lühmann OHG, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 11.03.2026