

Weinpass



Verjus

Die Spezialität Verjus wird gerade wieder entdeckt. Es ist ein saurer Saft, der durch das Auspressen unreifer Trauben erzeugt wird. Er eignet sich hervorragend als Ersatz für Essig, wo eine frische, fruchtbetonte Säure ohne allzu viel Eigengeschmack erwünscht ist. Kommt der Verjus dann von zwei Spezialisten wie dem Winzer Ludwig Knoll und dem Sternekoch Bernhard Reiser, dann wird es spannend. Traubig frisch und grün konturiert mit vegetabilen Anklängen von Sauerampfer und Wiesenkräutern sowie zarten Aromen von Limettenschale, Quitte und Rhabarber. Gebirgsbachklare, resche Säurestruktur, die an Zitronensaft erinnert, dabei aber weniger streng daherkommt.

MHD 31.12.2027 Brennwert: 21 kcal/ 89 kJ; Fettgehalt 0g; Kohlenhydrate 5,3g; Eiweiß 0,1g; Salz 6,5mg

Erzeuger:	Weingut am Stein
Anbaugebiet:	Franken
Rebsorte:	Verjus
Jahrgang:	2023
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 2-3 Jahre
Weinart:	Aperitif
Land:	Deutschland
Qualität:	
Geschmack:	
Vegan:	ja
Passt zu:	allen Gerichten, die etwas fruchtbetonte Säure gut vertragen können
Artikel-Nr.	59180
Volumen	0,375l



Weinanalyse

kontrolliert durch	DE-ÖKO-022
Anbauverband	Naturland
Schweflige Säure frei (mg/l)	0
Gesamtsäure (g/l)	23,1
Restzucker (g/l)	110
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	0
Vorhandener Alkohol (Vol%)	0
Weinstil	ausgewogen