



# Verjus Grünsaft

500 ml

Austria,



9870009185



## Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Taboulé mit Zitronenmelisse

Kalte Gurkensuppe mit Minze

Ceviche mit Limetten- und Verjus-Marinade

# Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 09.12.2024

Eigentlich mu?sstet Fred Loimer von Beruf Geologe sein. Das Terroir, das er im Kamptal und in der Thermenregion bespielt, ist so vielfa?ltig, dass man gut den U?berblick verlieren ko?nnte. Das Weingut liegt in Langenlois, der zentralen Gemeinde im Anbaugebiet. Im no?rdlichen Teil dominiert das Grundgebirge der bo?hmischen Masse mit Gneis und Glimmerschiefer und im Heiligenstein auch Sandsteine. Zum Pannonischen Becken hin sind die Gesteine oft meterdick von eiszeitlichem Lo?ss u?berweht worden, und zur Donau hin findet man dicke Schotterterrassen der Urdonau. Es ist ein wahrer Genuss die unterschiedlichen Gru?nen Veltliner mit einander zu vergleichen oder die drei Top-Lagen-Rieslinge nebeneinander zu verkosten. In Gumpoldskirchen zeigen die Weine, wie a?hnlich die Thermenregion dem Burgund ist. Alle Weine, egal von welchem Terroir, sind immer authentisch, tiefgru?ndig und komplex, dabei nie fett oder laut.

## **Farbe:**

Helles Grüngelb mit silbrigen Reflexen.

## **Nase:**

Frisch und lebendig zeigt sich die Nase des Verjus Grünsaft von Fred Loimer mit Aromen von grünen Äpfeln, Limettenzesten und frischem Gras. Ein Hauch von Stachelbeeren und zarter Blütenstaub verleiht ihm eine verspielte, leichte Dimension.

## **Mund:**

Mit straffer, animierender Säure begeistert der Grünsaft am Gaumen: knackig, präzise und erfrischend. Die herb-frischen Zitrusnoten werden von grüner Apfelschale und subtiler Kräuterwürze begleitet. Perfekt als natürlicher Ersatz für Essig oder Zitrone und genauso überzeugend als alkoholfreier Aperitif.