

 **Loimer**

Verjus Grünsaft

 500 ml

 Austria,



 9870009185

Food reccomendations

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 müsste Fred Loimer von Beruf Geologe sein. Das Terroir, das er im Kamptal und in der Thermenregion bespielt, ist so vielfältig, dass man gut den Überblick verlieren könnte. Das Weingut liegt in Langenlois, der zentralen Gemeinde im Anbaugebiet. Im nördlichen Teil dominiert das Grundgebirge der böhmischen Masse mit Gneis und Glimmerschiefer und im Heiligenstein auch Sandsteine. Zum Pannonischen Becken hin sind die Gesteine oft meterdick von eiszeitlichem Loess überweht worden, und zur Donau hin findet man dicke Schotterterrassen der Urdonau. Es ist ein wahrer Genuss die unterschiedlichen Grünen Veltliner mit einander zu vergleichen oder die drei Top-Lagen-Rieslinge nebeneinander zu verkosten. In Gumpoltskirchen zeigen die Weine, wie ähnlich die Thermenregion dem Burgund ist. Alle Weine, egal von welchem Terroir, sind immer authentisch, tiefgründig 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.