Tement

Verjus Apero

700 ml

Austria,

Juices & syrups

9870009633

Food reccomendations

from Marian Henß

Gebratene Sellerieescheiben mit gedünsteten grünen Paprikastreifen und Petersilienöl

(Gemüse & Vegetarisch)

Wildkräutersalat mit frischen Erbsen und Minze

(Gemüse & Vegetarisch)

Klare Suppe mit Wirsing und Bohnen

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Marian Henß on 13.12.2023

Info:

Verjus ist ein Saft aus grünen, unreifen Trauben. Diese Form eines Getränks gibt es seit hunderten von Jahren. Sowohl zur Heilung als auch zur Säuerung oder Würze eignet er sich.

Seine Eigenschaften zur Vitalisierung und Erfrischung sind selbstredend.

Das Weingut empfiehlt den Verjus 1:3 mit Wasser zu mischen. Er ist reich an Mineralstoffen und Antioxidantien.

Farbe:

Leuchtendes, blasses Strohgelb mit grünen Reflexen

Nase:

Saftige, knackige grüne Frucht strömt aus dem Glas. Frische Trauben durch und durch. Ein guter Mix aus Traubensaft und reichlich Fruchtfleisch samt Schale dominiert die Nase. Ein Hauch Zitronengras sowie frischer Abrieb von Kaffir-Limette sorgen für eine enorm unterstützende Frische. Er wirkt kühl und rassig. Nach einem Moment der Geduld eröffnen sich im Glas Nuancen von Koriander, Minze und Petersilie.

Gaumen:

Frucht und Säure agieren auf hohem Niveau miteinander. Der Verjus wird seinem Namen würdig. Nicht ohne Grund ist dies nicht nur ein sehr eigenständiges Getränk, aber auch die Basis grandioser Gerichte in den besten Küchen Europas. Sein schlanker, markanter Auftritt begeistert und fordert zugleich. Die Adstringenz ist packend und der Säuredruck auf einem hohen Level. Aber genau diesen Kick sucht man doch dabei.

Eignet sich auch wunderbar als Basis in der Mixology.