Loimer

Verjus Grünsaft

500 ml

Österreich, Kamptal

Alkoholfrei

9870009185

Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Taboulé mit Zitronenmelisse

Kalte Gurkensuppe mit Minze

Ceviche mit Limetten- und Verjus-Marinade

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 09.12.2024

Die Trauben für Verjus, den grünen Saft unreifer Trauben, werden meist Ende Juli bis Anfang August, vor dem Weichwerden der Beeren, gelesen. Wie beim Wein wirkt sich auch bei Verjus der Lesezeitpunkt wesentlich auf die Qualität des Endproduktes aus. Je später gelesen, desto mehr Aroma, aber auch mehr Zucker. Verjus mit höherem Zuckergehalt eignet sich daher eher für Mischgetränke, Verjus mit geringem Zuckergehalt zum Kochen. Nach dem Lesen werden die Trauben gepresst und nach kurzer Standzeit schonend filtriert sowie unpasteurisiert in Flaschen abgefüllt.

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.