

verjus 2019

Grüner Saft (aus roten Trauben)



demeter



CHARAKTER

Unzeitige Trauben zur rechten Zeit geerntet oder optimale Unreife. Wie auch immer, das Ergebnis ist ein Würzmittel (dem auch heilende Wirkung nachgesagt wird), das alternativ zu Essig oder Zitrone eingesetzt werden kann. Verjus oder auch Agrest kam vor über tausend Jahren aus dem Morgenland zu uns und verfügt über ein noch längst nicht erschöpftes kulinarisches Potential. Für Salate, Saucen und Erfrischungsgetränke.

WURZELN

Der verjus stammt aus Golser Hanglagen.

ENTSTEHUNG

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Biodynamische Bewirtschaftung der Weingärten. Handverlesen Anfang August.

NÜCHTERN BETRACHTET

100% Zweigelt • alkoholfrei • mindestens haltbar bis August 2021 • 5.5 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.375
Bio-Würzmittel aus unreifen Trauben - nach dem Öffnen kühl lagern und innerhalb eines Monats verbrauchen.
Abgefüllt Mitte Mai 2019