

IX Verjus BIO

Was ist Verjus?

Der Begriff **Verjus** stammt aus dem Französischen *vert jus* und bedeutet „Grünsaft“. Verjus ist der Saft unreifer, grüner Weintrauben, der weder vergoren noch zu Essig verarbeitet wird. Er hat eine milde, feine Säure und ist **alkoholfrei** – dadurch eleganter als Essig und oft dezenter als Zitronensaft. Schon seit Jahrhunderten wird er als feines Säuerungs- und Würzmittel geschätzt und fand sogar bei den alten Griechen, wie Hippokrates, in der Medizin Verwendung, um Magen und Verdauung zu beruhigen. Als später die Zitronen nach Europa kamen, verlor Verjus an Bedeutung – nur in Frankreich und im Vorderen Orient blieb seine Verwendung erhalten. Heute erlebt der Grünsaft ein wohlverdientes Comeback: In der modernen Küche und an der Bar sorgt er wieder für frische, natürliche Säure und spannende Geschmackserlebnisse.

Wie wird Verjus gemacht?

Die Trauben für Verjus werden Anfang August gelesen, kurz bevor sie weich werden. Der Lesezeitpunkt beeinflusst den Geschmack wesentlich: Später gelesene Trauben entwickeln ein intensiveres Aroma und etwas mehr Süße, wodurch die Säure milder wirkt. Nach der Lese werden die Trauben schonend gepresst, der Saft kurz ruhen gelassen und anschließend filtriert. Nach dem Pasteurisieren wird der Grünsaft in Flaschen abgefüllt.

Wie trinkt man Verjus?

Am besten gut gekühlt und mit etwas Mineralwasser aufgespritzt (1:5) ist er ein erfrischender – feinsaurer Durstlöscher. Wer es aromatischer mag, gibt ein paar Eiswürfel und frische Kräuter oder etwas Fruchtsaft dazu.

In Cocktails oder Aperitifs ersetzt Verjus gekonnt den Zitronensaft und bringt eine elegante, traubige Frische ins Glas.

Ob pur, gemixt oder als feine Zutat – Verjus ist ein echter Allrounder und bringt die Traube in ihrer natürlichsten Form ins Spiel.

Auch in der Küche zeigt Verjus seine Stärke: Er verfeinert Dressings, Saucen oder Marinaden mit einer milden, natürlichen Säure – ganz ohne den stechenden Ton von Essig oder Zitrone.

Zutaten: Saft von unreifen, grünen Trauben

Säure & Nährwerte: 23,7 g/l, Brennwert: 140 kJ/100 ml; 34 kcal/100ml

Mindestens Haltbar bis: 31.12.2027

Flaschengröße: 500 ml

Verpackung: 6er Karton

Trauben von Hand gelesen und selektioniert.

In Vino Weix Weixelbaum GmbH

Weinbergweg 196, 3491 Strass, Kamptal – Austria, www.invinoweix.at



AT BIO 402
AT-Landwirtschaft