



Verjus »Buchertberg Orange«

Herrenhof-Lamprecht

Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 0,3 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Sandstein | Keuper
Besonderes: Naturwein. Minimal geschwefelt. Nicht zu kalt servieren.
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,3

0,75l
OEW25360

Verjus ist das traditionelle Würzmittel unserer Breiten. Geerntet aus dem Gemischten Satz am Buchertberg ist dieser Verjus somit ein Vertreter nach historischem Vorbild. Vor der Weinlese, aus unreifen Trauben gewonnen, mit milder Säure, Zitrusaromen, Anklänge von Bitterlemon und Grapefruit sorgen für einen fruchtigen Abgang (als Getränk) oder eine frische Note in Gerichten, in denen Sie sonst Essig oder Zitronensaft verwenden würden. Buchertberg Verjus kommt aus 100 % biologischer Produktion und wird ohne Schönungsmittel oder andere Zusatzstoffe hergestellt. Ohne Filtration, sondern nur durch schonende Pasteurisation haltbar gemacht, entsteht ein authentisches Produkt und absolutes Unikat. Perfekt in der Küche: bei Saucen, Salaten, uvm. ... Oder ganz einfach als Erfrischungsgetränk – am besten mit Mineralwasser! Verjus vom HERRENHOF wird sehr schonend mit einer Korbpresse gepresst und unfiltriert abgefüllt. Je nach Sortenwahl entsteht bei der Verarbeitung von roten Trauben entweder ein oranger Saft, oder ein Rosé. So bringen Sie wesentlich mehr Geschmack mit ins Gericht (bei Verwendung in der Küche), ohne dass die Säure aufdringlich wird. Verjus ist perfekt in der Küche, als coole Alternative zu Essig, Zitrone, oder Limette, aber auch als Erfrischungsgetränk (1:4 oder 1:5 verdünnt, mit zum Beispiel Mineralwasser).



www.weinhalle.de