

# MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



## Verjus Secco - alkoholfrei

|                |                         |                 |          |
|----------------|-------------------------|-----------------|----------|
| Kategorie      | Alkoholfreie Produkte   | Art.-Nr.        | 80871    |
| Herkunft       | Deutschland             | Flaschengröße   | 0,750 l  |
| Jahrgang       | 2023                    | Trinktemperatur | 3-5°C °C |
| Qualitätsstufe | Perlwein mit zuges. CO2 | Vegan           | ja       |
|                |                         | EAN-Code        |          |



# MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

## Beschreibung

Unser Verjus Secco ist eine spritzige und ehrliche Variante auf „Traubensaft“-Basis zum klassischen alkoholfreien Wein! Das Ausgangsprodukt Verjus ist ein aus „unreifen“ bzw. grünen Trauben gewonnene Saftessenz, diese eignet sich hervorragend zur Herstellung eines köstlich erfrischenden & alkoholfreien Verjus Secco als Alternative zu unserem süßen Trauben Secco. Verjus Secco hat im Vergleich zum Trauben Secco so gut wie gar keine Süße und eine erfrischende Säure. Zartrosa mit zitrusfarbenen Reflexen. Fruchtig-duftige Nase mit Noten von frischen Äpfeln und Birnen sowie Weissdorn. Dazu etwas Honig und ein Hauch Zitrusfrüchte. Am Gaumen saftig-frisch mit einer anregenden Säure und tollem Schmelz. Appetitanregendes, saftiges Finale mit ausgesprochen hohem Trinkfluss. Wein & Speisen: Dieser frische Secco passt hervorragend als alkoholfreier Aperitif und als Begleiter zu leichten Vorspeisen.

## Boden

Die Trauben für unseren Verjus Secco stammen aus verschiedenen Weingärten mit Gipskeuper- und Muschelkalkböden. Diese Bodenkombination bietet eine perfekte Basis für einen kraftvoll-würzigen Saft.

## Ausbau

Die Trauben für unseren Verjus Secco wurden Anfang September gelesen. Zuerst werden die ganzen Trauben auf etwa 6°C gekühlt und danach direkt in die Presse gefüllt und ohne weitere Mazerationszeit direkt und sehr schonend gepresst. Um eine Gärung zu verhindern, wird der Most kaltstabilisiert und bei unter 10°C in einem Drucktank für 2-3 Monate "frizzantisiert" um dem Most einen angenehm zurückhaltende Perlage zu verleihen. Nach Abfüllung benötigt er keine weitere Flaschenreifeung. Es entsteht ein wunderbar saftig-frisches Endprodukt mit feiner Perlage und ohne Alkohol!

