

MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



Verjus Schorle Weiß Alkoholfrei

Kategorie	Alkoholfrei	Art.-Nr.	80875
Herkunft	Deutschland	Flaschengröße	0,330 l
Anbauregion	Franken	Restsüße	67,6 g/l
Jahrgang	2025	Säuregehalt	5,9 g/l



MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Beschreibung

Unsere Verjus-Schorle ist eine spritzige und ehrliche Variante und basiert auf "Unreifem Traubensaft" aus unseren Urgesteinslagen. Somit haben wir alles an Geschmack, Mineralität und Struktur, was auch der spätere Wein haben wird, nur eben ohne süß zu sein. So kreieren wir eine wirklich lebendige und mineralische Alternative zum klassischen alkoholfreien Wein, der auch dem Weingenießer schmeckt und der auf Augenhöhe mit Wein im Finedining Kontext steht. Das Ausgangsprodukt Verjus ist ein aus „unreifen“ bzw. grünen Trauben gewonnene Saftessenz, diese eignet sich hervorragend zur Herstellung eines köstlich erfrischenden & alkoholfreien Verjus Schorle als Alternative zu unserem süßen Trauben Secco. Die Verjus-Schorle hat im Vergleich zum Trauben Secco so gut wie gar keine Süße und eine erfrischende und saftige Säure, die mit Wasser aufgespritzt und carbonisiert wird. Feine Nuancen von grünen, zartgelben und zitrusfarbenen Reflexen. Fruchtig-duftige Nase mit Noten von frischen Äpfeln und Birnen sowie Weissdorn. Dazu etwas Honig und ein Hauch Limette. Am Gaumen saftig-frisch mit einer anregenden Säure und tollem Schmelz. Appetitanregendes, saftiges Finale mit ausgesprochen hohem Trinkfluss. Wein & Speisen: Diese Verjus-Schore passt hervorragend als alkoholfreier Aperitif und als Begleiter zu leichten Vorspeisen und der mediterranen Küche oder zum einfach so aus der Flasche trinken bei Events, Festivals, Festen, Beachpartys und ist auch für Kinder ein optimales Erfrischungsgetränk mit 0,0% Alkohol. 100% Natur - 100% Gesund - 100% Alkoholfrei - 100% ohne Zuckerzusatz - reich an Antioxidantien

Boden

Die Trauben für unsere Verjus Schorle stammen aus verschiedenen Weingärten mit Urgesteinsböden. Diese Bodenkombination bietet eine perfekte Basis für einen mineralischen Saft mit flintigen Anklängen

Ausbau

Die Trauben für unseren Verjus Schorle wurden Anfang August 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, mit Wasser angereichert und bei unter 6°C in einem Drucktank für 2-3 Tage "frizzantisiert" um der Schorle eine angenehm zurückhaltende Perlage zu verleihen. Nach der Abfüllung benötigt er keine weitere Flaschenreifung. Es entsteht ein wunderbar saftig-frisches Endprodukt mit feiner Perlage und komplett ohne Alkohol!

