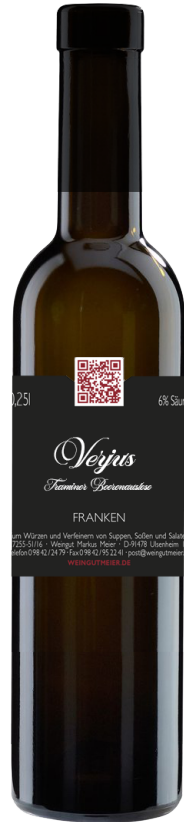


MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



Verjus aus Traminer

Kategorie	Weitere Weinleckereien & Angebote	Flaschengröße	0,250 l
Herkunft	Deutschland	Säuregehalt	6,0 g/l
Anbauregion	Franken	Vegan	ja
Rebsorte	Gewürztraminer (Roter Traminer)		



MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Beschreibung

Ein Verjus ist eine tolle alternative zu Zitronensaft oder Ähnlichem. Wir nutzen ihn gern um Grillgut vor dem Servieren kurz damit zu beträufeln, speziell bei hellem Fleisch und Fisch - um das ganze Gericht damit noch frischer und leichter zu machen. Versuchen Sie es doch auch mal...

Boden

Die Trauben für unseren Verjus stammen aus verschiedenen Weingärten mit Gipskeuper- und Muschelkalkböden. Diese Bodenkombination bietet eine perfekte Basis für einen Verjus mit viel Charakter.

Ausbau

Unser Verjus wird aus unreifen Traminertrauben hergestellt. Der Ausbau erfolgt konsequent in Edelstahltanks. Das Endprodukt ist essig-ähnlich, aber deutlich weniger sauer.

Speiseempfehlung:

Fisch, Grillabend, Aperitif

