

Verjus

SENTIDOS Verjus 2022

Touriga Nacional & Tinta Caiada



| | |
|----------------|--|
| KLASSIFIKATION | Verjus |
| REBSORTEN | 50% Touriga Nacional 50% Tinta Caiada |
| ALKOHOL | 0 % |
| ZUSATZSTOFFE | Sulfite |
| LAGERUNG | Vor direktem Licht schützen und nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren |
| GEBINDE | 250 ml dunkelgrüne Glasflasche 500 ml dunkelgrüne Glasflasche |

IDENTITÄT

Verjus, ein säuerlicher, frischer, alkoholfreier Saft aus unreifen Touriga Nacional und Tinta Caiada Trauben.

CHARAKTER

Blassgelb-weiße Farbe. Frisch mit einer zarten, süß-delikateten Säure und Aromen von Äpfeln und einem Hauch von Holz.

SERVIEREMPFEHLUNG

Verjus wird von vielen Chefköchen als mildere Alternative zu Zitronensaft und Essig hochgeschätzt, insbesondere auch deshalb, weil Verjus und Wein beide Apfelsäure enthalten und sich daher in der Geschmackswahrnehmung nicht konkurrenzieren. Verwenden Sie Verjus als sanftes Säuerungsmittel, wann immer Sie den natürlichen Geschmack einer Speise hervorheben möchten. Verjus eignet sich hervorragend für Salatdressings, Marinaden oder um den Geschmack von Suppen und Saucen zu verstärken. Verjus wird auch zum Kochen oder Ablöschen verwendet oder sogar um Cocktails und Desserts eine besondere Note zu verleihen.

PRODUKTION

Die unreifen Trauben werden gepresst und der Saft wird bis zu drei Wochen lang gekühlt, um eine natürliche Sedimentation zu ermöglichen; danach wird er gefiltert und vor der Abfüllung schonend pasteurisiert.

