

FISCHER

Christian



FISCHERs Verjus PUR

Sorten: Zweigelt, Pinot Noir und Riesling

Bodenart: Braunerde mit Muschelkalk

Bodenpflege: Wechselndes
Begrünungsmanagement

Erziehungsform: Hochkultur

Lese: Handlese im August

Gradation: 10 ° KMW

Säure: 16,5 g/l

Lagerfähigkeit: 2 Jahre

Gesamteindruck: Zum Kochen, zum Trinken,
Feineres Aroma als Zitronen,
Milder als Essig

**Kulinarischer
Tipp:** Für Salatmarinaden mit Olivenöl,
zum Marinieren von Wild und
Rindfleisch, zum Ablöschen von div.
Saucen, die fruchtige Säure eignet
sich auch hervorragend für die
Zubereitung von Desserts

**Veronika Fischer
über den Verjus
Pur:**

„Mich hat die Tatsache fasziniert,
dass Verjus nicht nur fein schmeckt,
sondern dass er auch gesund ist“
beschreibt Veronika Fischer, warum
sie seit mehr als drei Jahren Verjus
beim Kochen (zum Säuern statt
Zitrone bzw. Essig) verwendet und
gerne trinkt.
Antioxidantien und Polyphenole
versprechen einen Anti-Aging-
Effekt.

Verwendung: Zum Kochen und Backen:
- An Stelle von Zitrone (feinere
Säure)
Zum Trinken:
- mit stillem Wasser,
- „Verjus Spritz“: Weisser Spritzer
mit einem Schuss Verjus oder auch
als
- „Gin Verjus“: Gin + Verjus Pur
(1:1) + Eis