

# FISCHER

C h r i s t i a n



## Verjus PUR BIO

<b>Sorten:</b>	Zweigelt, Pinot Noir und Blauer Portugieser
<b>Bodenart:</b>	Braunerde mit Muschelkalk
<b>Bodenpflege:</b>	Wechselndes Begrünungsmanagement
<b>Erziehungsform:</b>	Hochkultur
<b>Lese:</b>	Handlese im August
<b>Gradation:</b>	10° KMW
<b>Säure:</b>	17,9 g/l
<b>Zucker:</b>	49,8 g/l
<b>Gesamteindruck:</b>	Zum Kochen, zum Trinken, Feineres Aroma als Zitrone, Milder als Essig
<b>Kulinarischer Tipp:</b>	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
<b>Franziska Fischer über den Verjus Pur:</b>	„Mich hat die Tatsache fasziniert, dass Verjus nicht nur fein schmeckt, sondern dass er auch gesund ist“ beschreibt Franziska Fischer, warum sie seit ein paar Jahren Verjus beim Kochen (zum Säuern statt Zitrone bzw. Essig) verwendet und gerne trinkt.
<b>Verwendung:</b>	<u>Zum Kochen und Backen:</u> - An Stelle von Zitrone (feinere Säure)  <u>Zum Trinken:</u> - mit stillem Wasser, - „Verjus Spritz“: Weisser Spritzer mit einem Schuss Verjus oder auch als - „Gin Verjus“: Gin + Verjus Pur (1:1) + Eis

Weingut Christian FISCHER

Hauptstraße 33, A-2504 Sooß (Thermenregion)

T: +43 2252 871 30, I: [www.weingut-fischer.com](http://www.weingut-fischer.com), E: [office@weingut-fischer.at](mailto:office@weingut-fischer.at)