

Was ist Verjus ?

Verjus ist ein alkoholfreier Saft, der durch das Auspressen von grünen, noch unreifen Weintrauben entsteht. Im unreifen Stadium hat der Saft von Weintrauben noch einen sehr hohen Säureanteil. Dadurch hat Verjus einen säuerlicher Charakter. Verjus - auch Agrest genannt - ist keine neue Erfindung sondern ist bereits seit der Antike bekannt und wurde im Mittelalter in der Küche als Säuerungs- und Würzmittel und als Getränk verwendet. Zudem wurde Verjus als Verdauungshilfe und Heilmittel eingesetzt. Verjus ist sehr gut bekömmlich, mild und gesund.

Wozu eignet sich Verjus ?

Verjus ist ein milder, aber säuerlicher und aromatischer Saft der in der Küche als **Ersatz für Essig und Zitronensaft** verwendet werden kann. Aufgrund seines milden Charakters ist er bekömmlicher als Essig oder Zitronensäure. Neben der Verwendung in Salaten passt Verjus auch sehr gut zu Fleisch- und Fischgerichten.

Verjus eignet sich aber auch hervorragend zur Kreation **spritziger und alkoholfreier Mix-Getränke**. Verdünnt mit Wasser oder Tee ist Verjus ein erfrischendes Getränk. Wer es lieber etwas süßer mag, kann noch Honig oder Holunderblüten-sirup hinzufügen. Auch mit etwas Minze schmeckt er sehr lecker.

Welche Inhaltsstoffe sind in Verjus ?

Neben Apfel- und Weinsäure enthält er Mineralstoffe wie Kalium, Kalzium und Magnesium und ist reich an wertvollen Polyphenolen, denen **entzündungshemmende und antioxidative Wirkungen** zugeschrieben werden. Histamin enthält er dagegen nicht und ist daher besonders für Menschen mit **Histamin-Intoleranz** eine gute **Alternative zu Essig und Zitrone**.

Wer produziert „unseren“ Verjus ?

Produziert wird der Verjus von „unserem“ **Öko-Winzer Holger Hagen** in der Südsteiermark, vom dem wir ansonsten die Weine: Sauvignon Blanc „Grasgrün“, den Cuveé „Sonnengelb“ aus Muscat/Muscatella und den Sommerrotwein „Maritimo“ aus Refoscotrauben von der slovenischen Mittelmeerküste im Sortiment haben.

Holger Hagen komponiert seinen Verjus aus Trauben mit unterschiedlichem Reifegrad. Er mischt Trauben aus der Südsteiermark mit Trauben aus seinen mediterranen Weinlagen in Slowenien, die dann zur gleichen Erntezeit schon ein wenig mehr Süße produziert haben.

Um alle Inhaltsstoffe und Fruchtaromen im Verjus zu erhalten, setzt er auf ein Herstellungsverfahren ohne Pasteurisation. Das Ergebnis ist ein Verjus mit besonders ausgewogener, milder Säure und feinem Geschmack.

Wer ist Holger Hagen ?

Holger Hagen ist ein gebürtiger Münchener, der im Jahr 2006 in Wagendorf / St. Veit in der Südsteiermark ein Weingut übernommen hat.

Holger Hagen arbeitet und lebt in unmittelbarer Nähe zur Landesgrenze nach Slowenien und ist bekennder Europäer. Er bewirtschaftet Weinberge in der Südsteiermark und Slowenien und baut schwerpunktmäßig Weißweine an, wie Sauvignon Blanc, Muskatella und Morillon (spezifischer Chardonnay Klon). Der Boden der Weingärten am Hochgrassnitzberg, in denen seine Reben in der Südsteiermark beheimatet sind, beinhaltet viel Muschelkalk. Als Rotwein hat er u.a. den „Maritimo“ im Programm, der aus Trauben der Refoscotrebe gekeltert wird. Diese Weingärten befinden sich in Slowenien in Mittelmeernähe.

Das Weinbaugebiet Südsteiermark in Österreich

Das Weinbaugebiet Südsteiermark befindet sich südlich vom Gamlitzbach in Österreich und hat eine Rebfläche von ca. 2500 Hektar. Die Südsteiermark ist sehr hügelig und hat sehr ausgedehnte Weingärten. Weinbau wird u.a. auch in vielen Steillagen betrieben. Die Böden sind sehr vielschichtig. Sie reichen von Sand und Schiefer bis zu Mergel und Kalkstein. Ein feuchtwarmes, mediterranes Klima bestimmt den langen Vegetationsverlauf, kühle Nächte fördern die Entwicklung einer reichhaltigen Aromatik. Dies kommt insbesondere Weißweinen zu gute. Schwerpunktmäßig angebaut werden Sauvignon Blanc, Muskateller und Morillon. Bei der Morillon-Reben handelt es sich um eine Chardonnay-Rebe, die aus dem französischen Ort Morillon in die Steiermark gebracht wurde und daher ihren Namen erhalten hat.

Mission Vinophorie

Unser Anliegen ist es sowohl eigenen ökologischen Wein zu erzeugen als auch **regionale ökologische Weine** - nebst den Regionen in denen diese reifen - erlebbar zu machen. Schwerpunkte in unserem Wein-Portfolio stellen Weine aus Trauben regionaler Reben als auch, soweit verfügbar, **pilzwiderstandsfähigen Reben** (PIWI) dar. Zum Würzen in der Küchen und zum Mixen spritziger, alkoholfreier Getränke, haben wir auch Verjus, gepresst aus unreifen Weintrauben, im Angebot.

Wir haben Weine ausgewählter Weingüter im Programm. Dabei legen wir bewusst Wert auf **Familienbetriebe**, um den Erhalt bäuerlicher Strukturen mit unserem Engagement zu unterstützen. Wir beschränken uns dabei bewusst auf Europa, um sowohl den persönlichen Kontakt zu unseren Weingütern pflegen zu können, aber auch, um dem Ökogedanken hinsichtlich Transportaufwand Rechnung zu tragen.

Vinophorie GbR

Inh. Michael Lambert & Markus Ullmann
Rolandstr. 7
53489 Sinzig
vino@vinophorie.de
<https://www.vinophorie.de>

<https://www.vinophorie.de/weinerlebnisse>



Verjus

Der „grüne Saft“

zum Kochen und Würzen

zum Mixen spritziger, alkoholfreier Getränke

Stand: 27.10.2019