

## Verjus „Apero“ weiß (2021)

|             |                                |
|-------------|--------------------------------|
| Region      | Süd-Steiermark                 |
| Erzeuger    | Weingut Tement - Südsteiermark |
| Bestell-Nr. | OST012321                      |

### Apéritif in Grün: Verjus von Spitzenwinzer Manfred Tement

Manfred Tement kennen wohl alle Weinfreunde, Magninus Mediolanensis kaum mehr jemand (von Spätlatein-Experten abgesehen). Und doch stammt die Empfehlung zum neuesten Produkt des südsteirischen Winzers von diesem Autor aus dem 14. Jahrhundert: „Im Winter Essig, im Sommer Verjus“, rät Magninus nämlich in seinem „Opusculum de saporibus“. Und der leichtfüßige „Apero“ aus der Südsteiermark ist trotz seiner Farbe ein veritabler Sonnenschein. Zur Zeit des Spätmittelalters war der Saft unreifer Trauben bereits so etwas wie die Küchenwürze schlechthin. Zitrusfrüchte gab es praktisch nicht, Essig hingegen brachte extrem spitze Säure mit. Weshalb schon das antike Rom den „Agrest“ pflegte. Die Verwendung der ausgedünnten (= weggeschnittenen) Trauben feiert zwei Jahrtausende später ein unvermerktetes Comeback unter dem Signet „nachhaltig“. „Vert jus“ – der grüne Saft – hat sich schnell zu einem Geheimtipp entwickelt. Der Duft von Tements Verjus jedenfalls verströmt grüne Frische zwischen Limetten-Fruchtfleisch und frischen Trauben. Wer weißen Traubensaft aus Straußwirtschaften (oder, in Österreich, vom Heurigen) kennt, wird diesen Duft sofort damit verbinden. Herb im ersten, pur genommenen Schluck, sorgt die feine Fruchtsäure für angenehme Balance. Mit Selters verlängert, kommt die kühle Frische noch besser zur Geltung. Wieder ist da Limette, allerdings ohne die „spitze“ Säure der Zitrusfrucht. Fazit: Die angenehme Erfrischung mit erwachsenem Geschmack für diesen Sommer ist gefunden! Übrigens, wer es der Mittelalterküche



Kontrollstelle: AT-BIO-402



und ihrer Liebe zum Verjus nachmachen will: Es lässt sich mit Dijon-Senf auch ein herrliches Dressing damit zubereiten.

Ab sofort bis 2023.

Allergene

Sulfite

---

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
Campus Nobel  
Alfred-Nobel-Allee 28  
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

USt-IdNr.: DE 811881107  
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,  
persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:  
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG  
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD333