



DREXLER-LEEB
PERCHTOLDSDORF - THERMENREGION - AUSTRIA

Verjus

Vinifikation:

Verjus - ‚grüner Saft‘ - ist ein saurer Saft, der durch das Auspressen unreifer Trauben erzeugt wird.

Erntedatum: 2.9.2021
Erntegradation: 12° KMW
Alkohol: 0 %vol
Säure: g/l
Restzucker: g/l
Trinkreife: haltbar bis 12/2021

Beschreibung:

Verjus

Speisenbegleitung:

Unser Verjus findet hauptsächlich seine Verwendung als veganes, alkoholfreies Erfrischungsgetränk welches im Verhältnis 1:2 mit Wasser verdünnt werden kann und so eine perfekte Alternative zu einem Sodazitron darstellt. Für alkoholfreie Erfrischungscocktails, bei denen eine säuerliche Note erwünscht wird, oder zum Verfeinern von Speisen (milder als Essig) ist vieles möglich. Ein veganer, erfrischender und kalorienarmer Saft mit säuerlicher Note.

Verschluss:

Drehverschluss

Qualitätskennzeichnung:

pasteurisiert

Produktion:

aus zertifizierter nachhaltiger Landwirtschaft „nachhaltig Austria“ LFBIS 4533950

Weingut Drexler-Leeb

Hochstraße 65
A-2380 Perchtoldsdorf
www.drexler-leeb.at

IBAN: AT54 3225 0000 1191 2953

Inh.: Ing. Johannes Leeb

T: +43 664 326 85 12
Email : weinbau@drexler-leeb.at

ATU61141605