



## Wine Description

Das Wort Verjus kommt aus dem Französischem (vert jus) und bedeutet grüner Saft. Es handelt sich hierbei um einen aus noch unreifen grünen Trauben hergestellten Saft, der vor allem im Mittelalter in Europa weit verbreitet war. Seine Wurzeln reichen allerdings bis in die Antike zurück, wie Aufzeichnungen von Hippokrates von Kos 400 v. Chr. berichten. Verjus, auch als Agrest oder Agraz (mittelhochdeutsch) bekannt, wurde einerseits als Säuerungs- und Würzungsmittel eingesetzt, andererseits hielt er auch in der mittelalterlichen Naturheilkunde Einzug auf Grund seiner beruhigenden Wirkung auf Magen und Verdauung. Darüber hinaus soll er auch eine schmerzstillende und desinfizierende Wirkung haben.

## Food Pairing

Anwendung findet der grüne Saft überall dort, wo man auch Essig oder Zitrone einsetzt: zum Marinieren von Salaten oder Fisch, zum Würzen von Vorspeisen und Hauptgerichten bis hin zu Desserts oder auch aufgespritzt mit Mineralwasser stellt er eine erfrischende Alternative zu Soda Zitrone dar. Besonders bei Speisen, die mit Wein begleitet werden, eignet sich der Verjus auf Grund seiner milden Säure besser als Essig.

<b>Alcohol:</b>	0 %
<b>Residual Sugar:</b>	110 g/l
<b>Acid:</b>	20 g/l

## Quellen

[www.agraz.at](http://www.agraz.at) [www.hagermatthias.at](http://www.hagermatthias.at) [www.verjus.at](http://www.verjus.at) [www.wikipedia.at](http://www.wikipedia.at)