

# WEINGUT FORSTREITER

## Verjus Spritz

### 100% Grüner Veltliner, 0% Alkohol



Inhalt: 75 cl  
Produzent: **Weingut Forstreiter**  
Traubensorten: Grüner Veltliner  
Ausschenktemperatur: 7°C

Restzuckergehalt: 94 g/l

Der Begriff Verjus - aus dem französischen kommend - bedeutet soviel wie „grüner Saft“ und ist die Bezeichnung für den Saft von noch nicht ganz ausgereiften Trauben. Seine feine Säure war bereits im Mittelalter eine beliebte Alternative zu Essig und Zitronensaft. Heute feiert er sein großes Comeback – und zwar als spritzige, alkoholfreie Erfrischung. Sein Geschmack ist charakteristisch: eine belebende, fruchtige Säure, die ganz ohne die Süße von Traubensaft auskommt und in der Nase an grüne Äpfel oder Zitrusfrüchte erinnert. Was den Verjus-Spritzer so attraktiv macht, ist seine Vielseitigkeit. Er ist nicht nur ein idealer Durstlöscher an heißen Tagen, sondern auch eine elegante alkoholfreie Alternative zu Wein oder Sekt. Er passt hervorragend zu leichten Speisen wie Salaten, Fisch oder hellem Fleisch und eröffnet damit eine neue Palette an Möglichkeiten für die alkoholfreie Speisebegleitung.

#### **Produzent**

Das Weingut Forstreiter in Hollenburg, Kremstal, steht für präzise vinifizierte Weißweine mit Charakter und Tiefe. Seit 1868 in Familienbesitz, bewirtschaftet heute Meinhard Forstreiter, mit Hilfe seiner Frau Isabella und dem Sohn Daniel, die 28 Hektar in besten Lagen entlang der Donau. Der Fokus liegt auf dem Grünen Veltliner, der in Varianten wie dem frischen „Classic“, dem komplexen „Alte Reben“ oder dem kraftvollen „Ried Schiefer“ ausgebaut wird. Besonders prägend: der legendäre „Tabor“ – ein Grüner Veltliner aus einer der ältesten Rebanlagen Europas, mit Rebstöcken aus dem Jahr 1860. Rieslinge wie der „Ried Schiefer Kremstal DAC“ und aromatische Sorten wie Gelber Muskateller ergänzen das Sortiment. Meinhard Forstreiter kombiniert naturnahe Bewirtschaftung mit moderner Kellertechnik – das Ergebnis sind elegante, lagerfähige Weine mit klarer Handschrift und feiner Mineralität. Jeder Schluck erzählt vom Terroir, der Donau und der Liebe zum Detail.