

 **Tement**

Verjus Péti Fizz Prickelnd

 750 ml

 Austria,



 9870009710



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Artischocken mit Olivenöl, Kräutern und Pecorino (vegetarisch)

Pochierter Zander mit Olivenöl und Fenchelsamen (Fisch)

Puntarellen-Salat mit mildem Dressing und Nüssen (vegetarisch)



Tasting review

by Christoph Raffelt on 07.01.2026

Informationen zum Wein

Der „péti fizz“ stammt von unreifen, also grün gelesenen Trauben verschiedener Sorten wie Welschriesling, Muskateller, Weißburgunder und Sauvignon Blanc aus eigenen Weinbergen. Damit es nicht zur Gärung kommt, wurde der Saft pasteurisiert und im Anschluss mit Kohlensäure versetzt.

Farbe

fast platinfarben mit lebendiger Perlage

Nase

Der *péti fizz* duftet nach grünen Äpfeln, grünen Pflaumen und ein wenig Limettenzeste. Dazu kommen Trauben, etwas Stachelbeere, grüne Kräuter und ein wenig kalter weißer Tee sowie florale Noten.

Gaumen

Am Gaumen ist das ein saftiges, säurebetontes Getränk, das solo und im Mix genutzt werden kann. Solo zeigen sich auch hier die grünen Noten, dezent und doch präsent. Die Verbindung aus der Säure der unreifen Trauben und der zugesetzten Kohlensäure sorgen für einen guten Druck am Gaumen. Die Tatsache, dass es hier keine opulente Aromatik gibt, macht ihn zu einem idealen Sparringspartner an der Bar.