SILVA

DER VERJUS DRINK

AUS REICHENAU / RAX

ERFRISCHEND ANDERS! ERFRISCHEND ANDERS!

VERJUS – EINE SPEZIALITÄT MIT GESCHICHTE

SILVA – das ist natürliche Erfrischung auf Basis von Verjus. Bei Verjus handelt es sich um eine Jahrtausende alte Saft-Spezialität, die aus grünen, unreifen Weintrauben gewonnen wird. Daher kommt auch ihr Name „ver jus", was aus dem Mittelfranzösischen übersetzt „grüner Saft" bedeutet.

Für die Herstellung werden die Früchte zu einem Zeitpunkt geerntet, zu dem sie noch nicht reif sind, aber ein optimales Säureverhältnis aufweisen. Der Vorteil dabei: Verjus enthält weder Histamin noch Alkohol und ist daher besonders bekömmlich.

Der säuerliche Traubensaft wurde bereits in der Antike als stärkender Trank unter anderem bei Verdauungsbeschwerden gereicht. Verjus war aber nicht nur als Arznei, sondern auch als Säuerungs- und Würzmittel sowie – aufgespritzt mit Wasser – als erfrischender Trank geschätzt. Bis ins 19. Jahrhundert hinein wurde er in Europa genutzt und dann allmählich von Zitrone und Essig abgelöst. Seit einigen Jahren erlebt Verjus aufgrund seiner fruchtig-milden Säure als exklusive Kochzutat sowie als Getränk eine Renaissance.

WIE ALLES BEGANN

Unreife Trauben mit Alkohol versetzt, Zucker dazu, stehen lassen. Vor dem Trinken mit Wasser aufspritzen.", heisst es stichwortartig in einem alten, vergilbten Kochbuch, gefunden am Riegelhof, einst Landsitz der Familie Doderer, in Prein an der Rax. Die Jahreszahl 1906 ist zu erkennen. Das Kochbuch gehörte einer böhmischen Köchin. Die Trauben, die sie für ihr Gebräu verwendete, kamen vermutlich aus der Region rund um Reichenau, wo man anno dazumal noch Weinbau betrieb. Die klimatischen Bedingungen waren jedoch widrig und die Früchte wurden nicht immer reif. Für die Herstellung von Verjus, dem Saft aus unreifen Trauben, eigneten sie sich allerdings hervorragend.

2016 gelangt das historische Kochbuch in die Hände des Getränkeherstellers Johannes Ribeiro da Silva. Er macht sich an die Entwicklung einer wohlschmeckenden, modernen Rezeptur in Anlehnung an das dokumentierte Original. Ein halbes Jahr später ist sie gefunden und ein neuartiges, leicht alkoholisches Erfrischungsgetränk auf Basis eines Verjus aus der Taufe gehoben. Sein Name: SILVA

SILVA – GENUSS MIT DEM GEWISSEN ETWAS

Mit SILVA feiert Verjus als edler Drink seine Rückkehr. Die harmonische Kombination von Verjus und Limettensirup verleiht SILVA feine süsslich-bittere Geschmacksnuancen. Mit einem Schuss vierfach destilliertem Brand wird Verjus leicht alkoholisch und haltbar gemacht. Reinstes, kohlensäurehaltiges Wasser gibt ihm einen sanft prickelnden Kick.
Eine besonders erfrischende und belebende Wirkung hat SILVA eisgekühlt und pur genossen – egal, ob aus der Flasche oder dem Weissweinglas. Als dekoratives Beiwerk im Glas reichen ein paar Eiswürfel und eine Limettenzeste.
SILVA harmonisiert aber auch ausgezeichnet mit Wein, Schaumwein und Spirituosen und bietet sich perfekt als alternative oder ergänzende Zutat zu klassischen Aperitifs, Longdrinks, Wein- und Biermischgetränken an. Erhältlich ist SILVA im Lebensmitteleinzelhandel sowie in der Gastronomie in der 0,2 l und 0,75 l Flasche.

SILVA SPRITZ

Der etwas andere Sommer-Spritzer – SILVA „on the rocks“. Für noch mehr Frische-Kick wird SILVA mit Soda aufgespritzt und einer Gurken-Scheibe garniert. Ein wahrlich prickelndes Trinkvergnügen.

200 ml SILVA
50 ml Soda
Eiswürfel

Empfohlene Garnierung: Gurkenscheibe

GIN SILVA

Gin harmoniert ausgesprochen gut mit den fruchtig-frischen Aromen von SILVA. Verjus transportiert und betont die einzelnen Botanicals auf einzigartige Weise. Am besten gut gekühlt auf Eis servieren!

100 ml SILVA
1 cl Gin
Eiswürfel

Empfohlene Garnierung: Gurke, Ribisel (Johannisbeeren), Rosmarin

SILVA ROSÈ SECCO

SILVA Rosé kombiniert mit Schaumwein – das ist DIE spritzige und wunderbar erfrischende Alternative zu klassischem Aperol und Hugo.

100 ml SILVA Rosé
25 ml Prosecco
Eiswürfel

Empfohlene Garnierung: Erdbeeren

SILVA SECCO

SILVA kombiniert mit Schaumwein – das ist DIE spritzige und wunderbar erfrischende Alternative zu klassischem Aperol und Hugo.

100 ml SILVA
25 ml Prosecco
Eiswürfel

Empfohlene Garnierung: Erdbeeren

SILVA PORT ROT

SILVA PORT ROT – das ist „Sangria 2.0.“ Die fruchtigen Geschmacksnoten des jungen Portweins harmonieren hervorragend mit der Leichtigkeit und Spritzigkeit von SILVA.

200 ml SILVA
3 cl junger roter Portwein
Eiswürfel

Empfohlene Garnierung: Apfelscheibe, Orangenscheibe, Zitronen- oder Limettenscheibe

SILVA PORT WEISS

Besonders bei heißen Temperaturen ist SILVA PORT WEISS ein idealer, leichter Sommer-Cocktail, der mit sehr fruchtigen und erfrischenden Geschmacksnuancen punktet.

3 cl weisser Portwein
200 ml Silva
Eiswürfel

Empfohlene Garnierung: Weintraube, Himbeere

SILVA APEROL

Besonders bei heissen Temperaturen ist SILVA APEROL ein idealer, leichter Sommer-Cocktail, der mit sehr fruchtigen und erfrischenden Geschmacksnuancen punktet.

200 ml SILVA
3 cl Aperol
Eiswürfel

Empfohlene Garnierung: Orangenzesten

SILVA LIMONCELLO

SILVA lässt die Sonne rein. SILVA mit einem Schuss Limoncello und sommerlich dekoriert mit einer Zitronenzeste lässt das Herz von Italo-Fans höher-schlagen.

100 ml SILVA
1 cl Limoncello
Eiswürfel

Empfohlene Garnierung: Zitronenzesten

KONTAKT

gh trading & consulting gmbh
Stutzstrasse 20, 8834 Schindellegi
079 755 91 91 und 079 755 15 50
info@ghtrading.ch
www.silva-schweiz.com