

12.12.2025 - 10:18 Uhr

Drei neue Verjus-Kompositionen von «Sonnen» - zeitgemäss, alkoholfrei und aus Bern



Mit Souvenir du Rouge, Souvenir du Blanc und Souvenir du Rosé präsentiert Janique Sonnen drei neuartige

Verjus-Kompositionen, die bewussten Genuss neu definieren: nicht süß, klar, elegant und aromatisch vielschichtig. Handgemacht in Bern, komponiert aus Schweizer Trauben, Kräutern und Blüten – eine edle Alternative zu Wein, ohne Alkohol, aber mit Charakter.

Die junge Bernerin und Gründerin [Janique Sonnen](#) bringt langjährige Erfahrung aus Produktentwicklung, Sensorik und kreativer Kulinarik mit. Ihr Anspruch: Getränke zu gestalten, die sich harmonisch zu Speisen fügen, subtile Genussmomente eröffnen, alkoholfrei und zugleich modern, leicht und stilsicher bleiben. «Verjus inspiriert mich, weil er frei ist von Erwartungen. Seine Aromatik ist eigenständig; nicht süß, sondern klar, tiefgründig und lebendig. Genau das macht ihn so vielseitig», so Janique Sonnen.

Drei Kompositionen – drei Stimmungen

Souvenir du Rosé

Feinperlig, leicht, elegant. Perfekt zum Anstossen, zu Antipasti, Lachs-Tatar oder Garnelen. Gekühlt bei 12 °C im Sektglas bringt er eine zarte, festliche Note. Je nach gewünschtem Ausdruck leicht gekühlt oder bei Raumtemperatur im Sektglas geniessen – gekühlt wirkt er frischer, bei Raumtemperatur aromatischer.

Souvenir du Blanc

Frisch, lebendig, präzise. Ideal zu Gemüse, Sushi, Burrata oder Zitronenrisotto. Optimal bei Raumtemperatur im Weissweinglas geniessen – so zeigt sich seine klare, feine Aromatik. An warmen Tagen leicht auf 18–20° C temperieren.

Souvenir du Rouge

Dunkel, samtig, ruhend. Passt hervorragend zu Pilzen, Linsenragout, Ofengemüse oder Hartkäse. Bei Raumtemperatur im Weinglas entfaltet er seine dichte, warme Struktur – im Sommer leicht gekühlt auf 18–20 °C servieren.

Mehr als ein Getränk: Für besondere Momente das ganze Jahr über

Der von Janique Sonnen komponierte Verjus eignet sich als stilvolles, regionales und alkoholfreies Geschenk für die Festtage. Gleichzeitig bietet er auch in Zeiten bewussten Genusses, etwa während des «Dry January», eine aromatische Alternative mit Tiefe und Leichtigkeit. Ganz ohne Alkohol, Zuckerzusatz oder künstliche Aromen.

Ein Getränk mit natürlichen Vorteilen

Verjus enthält natürliche Säuren, Antioxidantien und wertvolle Pflanzenstoffe der Traube. Durch die Verwendung unreifer Beeren ist er besonders mild, bekömmlich und anregend. «Eine geschmacklich klare und gesundheitlich interessante Alternative zu Wein ohne die Schwere alkoholischer Getränke. Ich wollte eine Essensbegleitung schaffen, die modern wirkt und dennoch Tiefe besitzt. Ein Getränk mit Stil, das Wein ersetzen kann, ohne ihn zu kopieren», sagt Janique Sonnen.

Hinweis an die Redaktionen:

Was ist Verjus?

Verjus ist der seltene Saft unreifer Trauben – milder als Essig, feiner als Zitrone. Die grünen Beeren werden von Hand geerntet, weshalb der Ertrag naturgemäß klein ist. Für die Verjus von «Sonnen» werden Pinot Noir und Syrah aus Ligerz sowie Fendant aus Salgesch verwendet. Reiner Verjus wäre zu sauer; daher wird er bei «Sonnen» mit Kräutern und Blüten zu einer eigenständigen Komposition verfeinert.

Handgemacht in Bern, ohne Zuckerzusatz, ohne künstliche Aromen – ein bewusstes Getränk für Menschen, die Wert auf Stil, Natürlichkeit und klare Aromatik legen.

Das Sortiment

Soeben lanciert «Sonnen» drei neue Verjus-Kompositionen – Souvenir du Rouge, Souvenir du Blanc und Souvenir du Rosé. Sie bilden eine moderne, alkoholfreie Alternative zu Wein und eignen sich sowohl als stilvolle Essensbegleiter wie auch für besondere Genussmomente.

Ab CHF 22.50 pro Flasche. Zurzeit läuft eine besondere Weihnachtsaktion. Erhältlich im [Online-Shop](#) oder bei ausgewählten Fachgeschäften sowie in der Gastronomie.

Darüber hinaus umfasst das Sortiment fünf unterschiedliche aromatische Apéro-Getränke auf Basis von Schweizer Bio-Apfelsaft. Verfeinert mit ausgewählten Kräutern, geröstetem Dinkel, Maté oder Früchten und natürlichen

Essenzen entstehen klare, ausbalancierte Kompositionen, die sowohl zum Essen als auch als Aperitif harmonieren.

Über Janique Sonnen

Die junge Bernerin (25) geht all ihre Projekte mit einem klaren künstlerischen Blick an. Schon früh kombinierte sie Gestaltung, Beobachtung und feine Sinneswahrnehmung zu ihrem eigenen kreativen Stil. In einer Familie, in der Kunst und Kreativität zum Alltag gehörten, war dieser Weg beinahe vorgezeichnet. Sie illustrierte für internationale Marken und veröffentlichte die Stadtführer-Reihe «Lovely» über Schweizer Städte, die sie selbst schrieb und gestaltete – aktuell ist eine überarbeitete Ausgabe über Bern erschienen.

In ihrem Schaffen verschmelzen Kunst und Sensorik: Janique Sonnen verwandelt Erinnerungen, Stimmungen und Eindrücke in Bilder, Objekte und – mit Verjus und den Bio-Limonaden – sogar in Getränke. Ein poetisches Zusammenspiel von Kunst, Natur und Nachhaltigkeit.

Anzahl Zeichen inkl. Leerschlägen: 2723 Zeichen.

Für weitere Informationen:

Janique Sonnen

SONNEN Bern

«Atelier»

Junkerngasse 31

CH-3011 Bern

Mail : janique@sonnen.ch

Telefon : [+41 79 731 32 99](tel:+41797313299)

Medienkontakt:

Esther Beck

ESTHER BECK PR

Mail : contact@estherbeck.ch

Telefon : +41 31 961 50 14

Weiteres Material zum Download

Bild: [3er_Verjus.jpg](#)

Bild: [1er_blancl_box.jpg](#)

Medieninhalte



Für die Verjus von «Sonnen» werden Pinot Noir und Syrah aus Ligerz sowie Fendant aus Salgesch verwendet.



Die Bernerin Janique Sonnen verbindet in ihrem Schaffen Kunst und feine Sensorik – und präsentiert hier ihre frisch lancierten Verjus Getränke, die ihre kreative Handschrift tragen.