



Bio Federweisser und Bio Roter Sauser 2019 sind da!

Ab dem **04.09.2019** für Sie im Sortiment

Federweisser und Roter Sauser sind die traditionellen Bezeichnungen für einen teilweise vergorenen - und darum moussierenden, hefetrüben, eben federweissen Traubenmost. Sie schmecken im frischen Zustand angenehm süß, fruchtig und nach frischer Hefe. Sie prickeln leicht auf der Zunge und haben zu Beginn einen nur mäßigen Alkoholgehalt. Sie passen hervorragend zu Zwiebel- oder Flammkuchen, herzhaften Aufläufen, Geräuchertem, würzigem Käse oder anderen Speisen mit deftiger Note - und durchaus auch in die moderne, leichte Küche. Zusätzlich enthält die reichlich vorhandene Hefe viel Vitamin B6 und fördert die Verdauung.

Art. Nr.	Artikel	VPE	Herkunft	Preis pro Stück netto
53203	Federweisser Rheinhessen	6x1l	DE	2,47 €
53204	Roter Sauser	6x1l	DE	2,47 €

Alle Preise zuzüglich MwSt.

**Bestellen Sie jetzt per Telefon, Fax, E-Mail
oder bequem über unseren Webshop!**





Wichtig! Handhabung unseres Federweissen

Der Federweisser kommt immer ganz frisch zu Ihnen, d.h. er gärt noch nicht und ist relativ klar. Er darf erst gekühlt werden, wenn er sich eingetrübt hat (Hefevermehrung setzt ein). Nun ist er gut gekühlt bei 3-6°C 10-14 Tage gut trinkbar.

Die Trübung ist nichts anderes als Weinhefe, die sich im frischen Traubenmost entwickelt und nun den Traubenzucker im Most zu Alkohol und Kohlensäure vergärt.

- Kommt er zu früh in die Kühlung, als klarer Most, können sich Kam-Hefen bilden (sieht aus wie Schimmel, ist aber keiner).
- Kommt er zu spät in die Kühlung, kann er innerhalb 3 Tagen durchgären

**Bei Anlieferung Federweisser anschauen und dann erst handeln!
Die Flaschen bitte nie legen, sondern stehend transportieren oder lagern!**

Den genauen Geschmack bestimmen Sie!

Probieren Sie: Der Geschmack ist genau richtig? Dann bitte zur Gärverzögerung kühl und dunkel, am besten im Kühlschrank lagern! Der Geschmack ist noch etwas zu süß? Dann bitte zur Gärbeschleunigung hell und warm, etwa auf der Fensterbank lagern!

Federweisser bildet ständig Gärungskohlensäure. Damit diese Kohlensäure entweichen kann, sind die Flaschen lediglich mit einer perforierten Kapsel verschlossen.

