



Badischer Federweiße(r) und Federrote(r) !

Federweißer ...Federroter...

... ist die traditionelle Bezeichnung für einen teilweise vergorenen, gärenden – und darum moussierenden, hefetrüben, eben federweißen/federroten Traubenmost.

... ist die erste Stufe vom Most zum Wein. Die federweiße/federrote Trübung ist nichts anderes als Weinhefe, die sich im frischen Traubenmost entwickelt hat und nun den Traubenzucker im Most zu Alkohol und Kohlensäure vergärt. Nach Beendigung der Gärung sinkt die federweiße/federrote Trübung als Hefesatz zu Boden. Darüber befindet sich der klare, junge Wein.

... schmeckt im frischen Zustand angenehm süß und fruchtig und typisch nach frischer Hefe. Er prickelt leicht auf der Zunge und hat zu Beginn einen nur mäßigen Alkoholgehalt. Je weiter die Gärung fortschreitet, desto weniger süß und desto alkoholreicher wird der Federweiße/Federrote – bis er schließlich zu Wein geworden ist.

... passt hervorragend zu Zwiebel- oder Flammkuchen, herzhaften Aufläufen, Geräuchertem, würzigem Käse oder anderen Speisen mit deftiger Note – und durchaus auch in die moderne, leichte Küche.

... ist äußerst gesund. Die reichlich vorhandene Hefe enthält viel Vitamin B6 und fördert die Verdauung.

... wird immer frisch gefüllt und sollte bald getrunken werden; 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!

... gärt auf der Flasche und bildet dabei ständig Gärungskohlensäure. Damit diese Kohlensäure entweichen kann, sind die Flaschen nicht verkorkt, sondern lediglich mit einer perforierten Kapsel verschlossen.

Die Flaschen deshalb nie legen, sondern immer stehend transportieren oder lagern!