



WINZERGENOSSENSCHAFT
WEINBIET

Qualität hat einen Namen

WINZERGENOSSENSCHAFT WEINBIET eG

An der Eselshaut 57
67435 Neustadt – Mußbach
Tel 06312 67970 Fax 06321 60179
Weinbiet.Winzer@t-online.de - www.wg-weinbiet.de

Infos zu unserem Pfälzer Federweißer

Ausgabe 10/08

Beschreibung:

Federweißer wird aus Wein-Trauben erzeugt. Es handelt sich um Traubensaft, der bereits mit der Gärung begonnen hat. Seine milchig-trübe Farbe erinnert an viele wirbelnde Federchen, daher auch der Name „Federweißer“.

Herstellung:

Die Trauben werden gepresst und der ablaufende Traubensaft anschließend gefiltert und so weitgehend vom Fruchtfleischstückchen befreit. Dem gefilterten Saft wird eine kleine Menge Weinhefe hinzugegeben. Die Weinhefe wandelt bei entsprechender Temperatur den vorhandenen Fruchtzucker in Alkohol um.

Lagerung des Federweißen:

Durch die schnelle Abwicklung von der Füllung bis zum Versand, erreicht der Federweiße unsere Kunden noch im süßen Zustand. Bei kühler Lagerung (3-5 ° C) bleibt der Federweiße ca. 2 Wochen süß. Bei Zimmertemperatur wird der Gärprozess in Gang gesetzt. Anfänglich „Süßer“ Federweißer hat 0 Alkohol, nach kompletter Gärung ca. 11 % Gesamtalkohol.

Wozu eignet sich der Federweiße:

Zu Pfälzer Federweißer serviert man Zwiebelkuchen, Pfälzer Esskastanien oder man genießt seine frische und spritzige Art einfach so mit Freunden und Bekannten.



ZUM WOHL. DIE PFALZ.