

stork

Lüdinghausen · ☎ 6874 · www.wein-stork.de

FEDERWEISSER

Allgemeines

Der hohe Anteil an Vitamin B1 und B2 sowie die Bioelemente der Hefe zählen zu den wichtigsten Vitaminsynthetisierern. Natürlich sind zahlreiche Mineralien in großen Mengen zu finden und die Wissenschaftler heben hervor, dass Hefezellen nicht im Magen absterben, sondern auch noch im Darm entschlackend wirken.

Es gibt unterschiedliche Geschmacksrichtungen des Federweißen, der im Grunde ein Traubenmost auf dem Weg zum Wein ist, aber sein Ziel noch lange nicht erreicht hat. Das liegt daran, dass die Gärung zu diesem Zeitpunkt noch gar nicht eingesetzt hat. Die einen lieben ihn in diesem Zustand, süß, noch reiner Traubensaft, bei dem fast noch keine Gärung eingesetzt hat und somit der Geschmack kaum verändert ist.

Echte Freunde des Federweißen hingegen verschmähen den Most im ersten Stadium und warten die erste Gärung ab wenn der Traubenzucker zu Alkohol und Kohlensäure vergoren wird, und sich der Federweiße weißlich färbt. Einen guten Federweißen erkennt man daran, dass er nicht matt im Glas liegt, sondern noch leise perlt, eben „federt“, um seinem Namen alle Ehre zu machen. Und damit ist auch das Rätsel um den Namen „Federweißer“ schon geklärt.

Ein bekannter österreichischer Weinkenner, -kritiker und Autor vieler Weinfachbücher hat einmal geschrieben:

„Mit ein wenig Fantasie und einem Schoppenglas gärenden Mostes vor Augen kommt man leicht dahinter: Die milchig-weiße Färbung des Getränks, das nicht langweilig im Glase dümpelt, sondern durch die freiwerdende Kohlensäure von innerem Leben erfüllt ist, erinnert an den Tanz von tausenden wirbelnder Federchen.“

Lagerung und Aufbewahrung

Federweißer wird wöchentlich frisch angeliefert, so dass immer der süße Traubenmost vorhanden ist.

Je nach Lagerung kann man die Geschmacksrichtung des Federweißen beeinflussen. Je wärmer er aufbewahrt wird, desto schneller gärt er und desto trüber und herber wird er. Bei einer kühlen Lagerung hält sich das süße Stadium ca. 4 – 5 Tage. Nutzen Sie die Gelegenheit und probieren Sie den Federweißen täglich frisch bei Ihrem Fachhändler Wein Stork – Lüdinghausen.