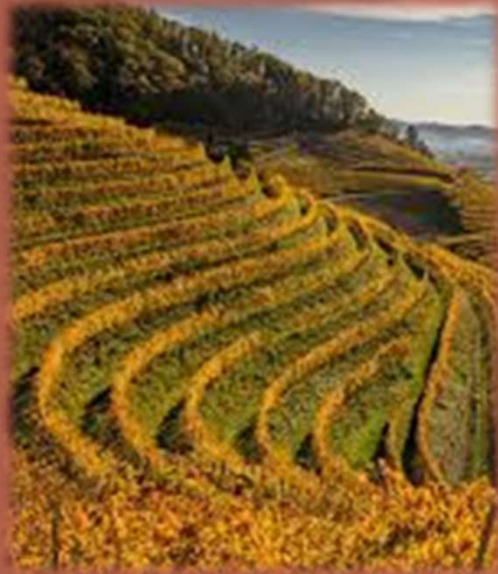


Was ist das Besondere an Federweißer?

Federweißer ist sehr fruchtig, saftig und bizzelt leicht auf der Zunge. Er sieht trüb und weißlich aus, ist eher süß, weil die Hefe den Zucker noch nicht ganz vergoren hat. Somit hat Federweißer auch einen relativ geringen Alkoholgehalt. Jedoch bekommt er, je länger er steht, einen höheren Alkoholgehalt, da die Gärung in der Flasche fortgeführt wird. Nach der Abfüllung in die Flaschen, wird der Federweißer nicht wie gewöhnlich mit einem Schraubverschluss oder Korken verschlossen, sondern lediglich mit einem leichten Papierverschluss. So gelangt noch genügend Luft in die Flasche und der Gärprozess wird fortgesetzt. Aus diesem Grund muss Federweißer immer stehend gelagert werden und muss relativ schnell verkostet werden.





Warum darf Federweißer nicht mit einem Schraubverschluss oder Korken verschlossen werden?

Bei der Gärung entsteht außer dem Alkohol noch Kohlenstoffdioxid. Würde die Flasche also verschlossen sein, könnte dieser nicht entweichen und die Flasche würde platzen.

Aus welchen Trauben wird Federweißer erzeugt?

Für die Produktion von Federweißer werden meist frühreifende Trauben wie Bacchus oder ... für die verwendet. Zudem werden in erster Linie Trauben verwendet, die sich wegen mangelnder Qualität nicht mehr für einen Qualitätswein eignen. Bekannter ist der weiße Federweißer, allerdings stellen einige Winzer heute auch gerne roten Federweißer her. Federweißer wird von Frühherbst, also ab September bis November angeboten.

Woher hat der Federweißer seinen Namen?

Wie bereits erwähnt, sind die Hefen im Federweißer noch aktiv, sprich, sie wandeln den Zucker in Alkohol um. Es sieht also so aus, als würde die Hefe wie kleine Federn auf- und abtanzen.

Warum passt Federweißer so gut zu Flammkuchen?

Der Flammkuchen ist herzhaft, kross und heiß. Der Federweißer hingegen eher süß, prickelnd und kalt. Sie ergänzen sich im Mund perfekt und sind ein wahrer Genuss.

Good to know

Weintechniker sprechen bei Federweißer auch oft von „neuem Wein“, da er sich durch den noch nicht abgeschlossenen Gärprozess in der Flasche im Übergang zu einem Weißwein befindet. Je nach Weinanbaugebiet hat der Federweißer eine andere Bezeichnung: In Rheinhessen wird er zum Beispiel „Rauscher“ genannt, in Österreich „Sturm“ und in der Schweiz „Suser“.

