

„FEDERWEISSER“

Täglich frisch, gesund und vitaminreich.
Ab sofort wieder in unserer Vinothek erhältlich.

WAS IST FEDERWEISSER:

Federweißer ist teilweise vergorener Traubenmost. Nach der Pressung und am Anfang der Gärung ist der „Neue“ trüb, prickelnd, perlend und auch halbsüß. In der Reife wird er hefetrüb, herb und fast durchgogoren. Der Alkoholgehalt steigt mit dem fortschreitenden Gärprozess. Der „neue Wein“ verdankt seinen Namen der im Most schwebenden, an weiße Federchen erinnernden Hefe, die ihm seine milchliche Farbe gibt.

TIPP: Bitte im Kühlschrank aufbewahren, damit die Gärung gebremst wird, immer den Verschlussdeckel leicht geöffnet lassen, damit die Gärgase entweichen können (auch beim Transport).

Ideale Trinktemperatur:
ca. 18 Grad.



GEÄNDERTE ÖFFNUNGSZEITEN:

Mo. – Mi. 10.00 – 12.30 und 15.00 – 18.00 Uhr

Do. – Fr. 10.00 – 12.30 und 15.00 – 18.30 Uhr

Sa. 10.00 – 14.00 Uhr

WEINGUT MOHR GMBH & CO. KG

Grieselstraße 51–59 · 64625 Bensheim

Telefon 0 62 51. 22 99 · Telefax 0 62 51. 6 54 77

info@mohr-weingut.de

www.mohr-weingut.de

