



Pressemitteilung

Federweißer - süß und süffig

Ein frischer Vorgeschmack auf den Herbst bietet das Federweißerfest am 10./11. September auf Schloss Wackerbarth. Tipps zum Genuss des stürmischen Getränks gibt Wackerbarth Chefkoch Mirko Pfuhland:

Was ist eigentlich Federweißer?

„Als Federweißer bezeichnet man den in Gärung befindlichen Traubenmost. Dem frisch gepressten Most wird Hefe zugesetzt und die alkoholische Gärung setzt ein. Die Hefeteilchen schweben im Most wie kleine Federn. Der Federweißer schmeckt am Besten, wenn der Alkoholgehalt bei ca. 4-5 % vol. liegt. Dann ist das Verhältnis von fruchtiger Süße und feiner Säure perfekt ausgewogen.“

Aus welchen Rebsorten wird Federweißer gewonnen?

„Meistens sind es Trauben, die früh reif werden. Auf Schloss Wackerbarth haben wir die Sorten Solaris und Phönix dafür gelesen.“

Was passiert, wenn der Federweißer weiter gärt?

„Würde man den Federweißen durchgären lassen, hätte man am Ende einen trockenen Wein. Er wäre anfangs noch trüb. Die schwebenden Hefen würden sich dann nach einiger Zeit auf dem Flaschenboden absetzen und der Wein entsprechend klar werden. Die Weinbereitung überlasse ich aber lieber unserem Kellermeister. In ungeübten Händen entsteht bei diesen Versuchen schnell Essig statt Wein.“

Kann man Federweißer aufbewahren?

„Grundsätzlich sollte man den Federweißen direkt nach dem Einkauf einmal probieren. Schmeckt er bereits harmonisch süß, ist es am besten, ihn gleich zu trinken. Will man ihn erst später genießen, gilt es den Federweißen zu kühlen. Dort ist er dann etwa eineinhalb Wochen haltbar. Nach einigen Tagen verliert er jedoch seine Spritzigkeit.“

Was muss ich beim Transport beachten?

„Vorsicht ist bei der Beförderung nach Hause geboten: Da der Federweiße noch gärt und die Kohlensäure stetig entweicht, sind die Flaschen nicht luftdicht verschlossen. Oft haben sie Kunststoffkapseln mit Luftlöchern, daher darf man die Flaschen immer nur aufrecht transportieren. Würde man die Flaschen gasdicht verschließen, bestünde die Gefahr, dass von dem Kohlensäuredruck die Flaschen platzen. Die Hefen können einen Druck bis zu sechs Bar produzieren! Aus diesem Grund sind Sektflaschen übrigens immer dickwandiger und schwerer als Weinflaschen.“

Welches Essen passt?

„Der vollmundige Wein passt gut zu herzhaften Gerichten wie Zwiebelkuchen und geröstete Esskastanien (Maronen). Die herzhaften Aromen gepaart mit der dezenten Süße der Zwiebel passen wunderbar zum Federweißen. Ideal passt er auch zu gebuttertem Laugengebäck oder Lauchtorte.“

Federweißerfest am 10./11. September 2011

Beginn ab 11.00 Uhr mit Live Musik auf den Terrassen



Schloss Wackerbarth

Federweißer Führungen durch die Manufaktur

10./11. September 2011 von 11.00 – 18.00 Uhr

Inkl. 1 Glas Federweißer und 2er Weinprobe 10 Euro/p.P.

Der Eintritt zum Fest ist frei.

Für Rückfragen stehe ich Ihnen gern zur Verfügung.

Willkommen im Reich der Sinne

Willkommen auf Schloss Wackerbarth

Ulrike Schröter

Tel.: 03518955218