

Federweißer

Frischer Federweißer – ein besonderes Herbstvergnügen

Mit der Weinlese beginnt die Vorfreude auf den *neuen Jahrgang* bereits Anfang September, danach wird unser Federweißer bis ca. Ende Oktober angeboten.

Erstaunlicherweise wissen selbst Weintrinker bisweilen nicht, warum der *Neue Wein* eigentlich „*Federweißer*“ genannt wird.

Mit ein bisschen Phantasie und einem Schoppenglas gärenden Mostes vor Augen kommt man leicht dahinter:

Die Milchig-weiße Färbung des Getränks, das durch die freiwerdende Kohlensäure von innerem Leben erfüllt ist, erinnert an den Tanz von „*Tausenden wirbelnder Federchen*“ – so die beinahe *poetische Erklärung*.

Ein Leichtgewicht ist der *Federweißer* deshalb noch lange nicht; denn seine Spritzigkeit verheimlicht nur allzu oft die Kraft, die in ihm steckt. Je nach Körperkonstitution und Gewicht sind *zwei bis drei Viertel* eine gute Orientierung, um nicht von seiner Wirkung überrascht zu werden.

Gesund ist vor allem der Verzehr von *Traubensaft*, besitzt er doch einen hohen *Vitamingehalt* und *Bioelemente der Hefe*.

Außerdem betonen Wissenschaftler, dass die Hefezellen nicht im Magen absterben, sondern auch noch im Darm *entschlackend wirken*.

FEDERROTTLING

Immer beliebter wird seit einigen Jahren eine farbenfrohe Variante des Federweißen, der *Federrotling*.

Denn seit auch der Most von roten Sorten halbvergoren angeboten wird, haben manche *Federweißen-Freunde* die Farbe gewechselt und schwören auf den Federrotling. Er schmeckt tatsächlich ein bisschen nach Rotwein.

Vor allem aber schmeckt er – wie sein „*weißer Bruder*“ – *nach mehr*.

Genießen Sie das bitzeln – „Sehr zum Wohl sein“



*Traditionelle fränkische Gastlichkeit
im Herzen Würzburgs!*



Weingut Brand

Am Marsberg 16 · 97236 Randersacker

Telefon: 09 31 / 70 86 73

Telefax: 09 31 / 70 21 32

e-mail: info@weingut-brand-franken.de

Internet: www.weingut-brand-franken.de