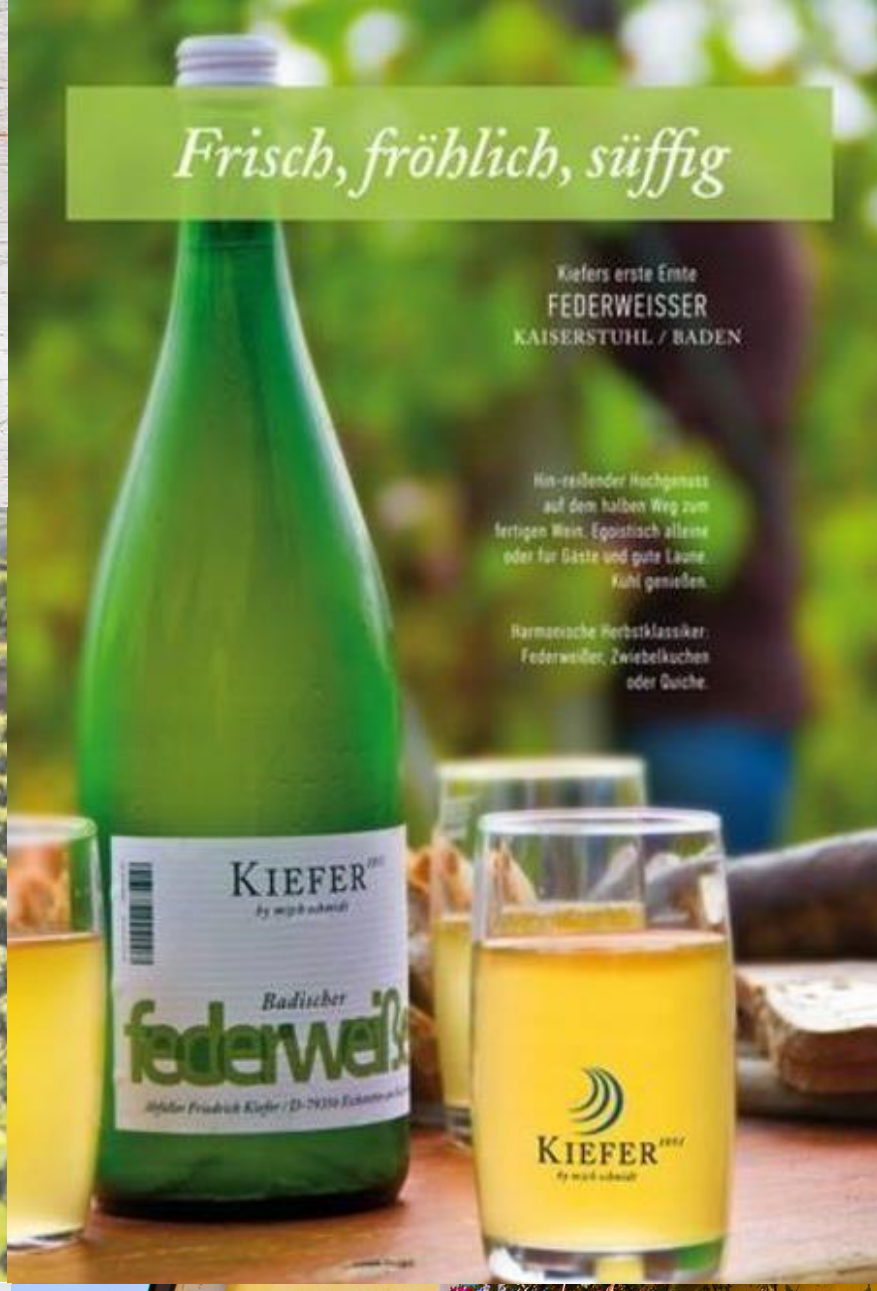
Verfügbar

Ab 5.9.25



FAMILIEN
SEIT 1923
TRADITION
HUBAUER
GETRÄNKE + LOGISTIK
www.hubauer-bautzen.de

Sehr geehrte Kunden,

bald ist wieder Zeit für Zwiebelkuchen und Federweißer! Wir möchten jetzt schon gemeinsam mit Ihnen den Bedarf für unsere Bestellung beim Weingut planen.

Teilen Sie uns Ihrem Wunschtermin / Bestellung bis zum 29.08.25 mit!

Per Mail an:	info@hubauer-bautzen.de
Per Fax an:	03591 2700899
Per Telefon oder Whatsapp an:	03591 270080

Anzahl in Karton zum Liefertermin: **Kunde / Objekt:**

KW 37 Rot: **Weiß:** **KW 38 Rot:** **Weiß:**

Anzahl Tischaufsteller: ……..

Anzahl Plakate : ……..

Artikelnummer **Weisser Federweisser** : 53556

Nettopreis 1,0l : 2,68€

Inhalt: 6x1,0l

Artikelnummer **Roter Federweisser BIO** : 53884

Nettopreis 1,0l : 2,98€

Inhalt: 6x1,0l

Wichtige Informationen zu unserem BADISCHEN FEDERWEIßER

„Neuer Süßer“ Unser Federweißer/Neuer Süßer wird von uns direkt von der Presse als süßer Traubensaft abgefüllt. Die erste Lieferung erfolgt deshalb als süßer Saft, der mit etwas Hefe versehen ist, sodass unter normalen Bedingungen die Gärung nach zwei Tagen einsetzt. Spätere Lieferungen werden bei uns angegoren und als leicht gärender Neuer Süßer verschickt. Zur Abfüllung wird der Neue Süße von uns auf +5°C herunter gekühlt, damit er nicht gleich angärt. Der Transport erfolgt ungekühlt mit unserem Speditionspartner. Um dem Gesetz Genüge zu tun, darf der Neue Süße erst in Verkauf kommen, wenn dieser einen Alkoholgehalt von 1% Vol. aufweist. Bitte beachten Sie deshalb, dass beim Einkauf des Kunden der Neue Süße angegoren sein muss.

Die Gärung ist stark temperaturabhängig, daher gilt: Bei +5°C findet keine Gärung statt. Die Gärung stoppt, der Neue Süße bleibt so wie er ist. Bei +10°C bis +15°C gärt der Neue Süße sehr langsam. Die Gärung dauert ca. 4-8 Wochen. Über +20°C kann der Neue Süße in drei Tagen komplett vergoren sein.

KIEFER 1851