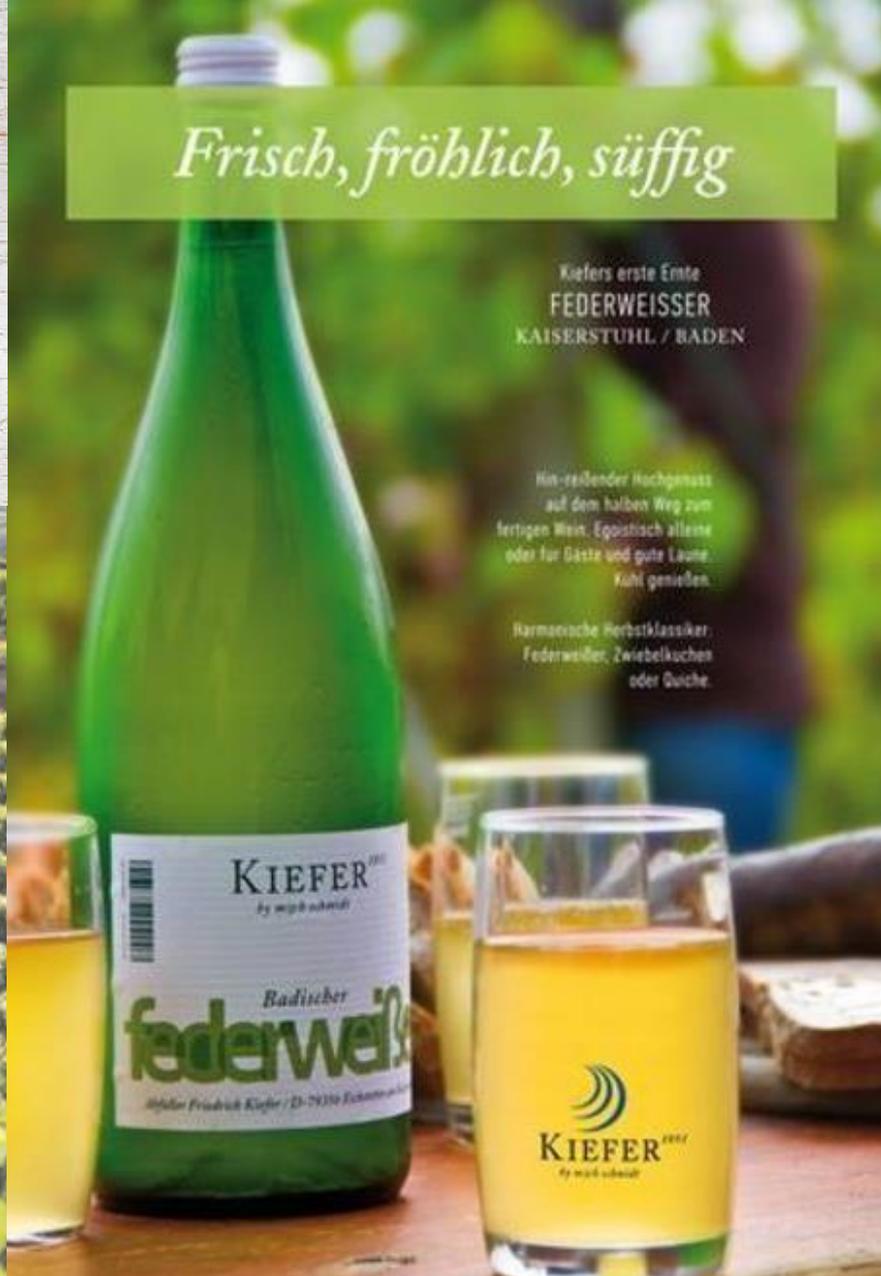




**Wieder Da ab 5.9.24  
Weingut Kiefer 1851**

**Federweisser & Roter  
Federweisser -BIO**



*Frisch, fröhlich, süffig*

Kiefers erste Ernte  
**FEDERWEISSER**  
KAISERSTUHL / BADEN

Hin-reißender Hochgenuss  
auf dem halben Weg zum  
fertigen Wein. Egoistisch alleine  
oder für Gäste und gute Laune.  
Kühl genießen.

Harmenische Herbstklassiker:  
Federweisser, Zwiebelkuchen  
oder Quiche.



**HUBAUER**  
GETRÄNKE + LOGISTIK

[www.hubauer-bautzen.de](http://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 23.08.24 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 36 Rot:**

**Weiß:**

**KW 37 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.

