

Medienmitteilung

Titel: 30

Lead/Lauftext: 2'922 Zeichen (inkl. Leerzeichen)

Sauser hat wieder Saison

Herbstlich-herber Gaumenkitzel

Herbstzeit ist Sauser-Zeit. Neben erlesenen Weinen stellt die Weinkellerei Rahm AG jedes Jahr roten und weissen Sauser her. Der Traubenmost im Gärzustand liegt im Trend, ist sehr gesund und bereichert jedes Herbstmenü.

Wenn Kürbisse und Bäume leuchten, Reben sich lichten und Gerichte „wild“ werden, dann hat der Herbst Einzug gehalten. Dann hat Sauser wieder Saison. Eine andere deutsche Bezeichnung für Sauser ist „junger Wein“. In Österreich heisst das Herbst-Getränk wie in Tschechien „Sturm“. Und die Franzosen titulieren Sauser als „mürrisch“ („vin bourru“). Egal wie man ihn nennt; die Bezeichnungen zielen auf den Gäreffekt des Traubenmosts ab, der im Gaumen das herrlich-herbe Kräuseln auslöst. Es gibt verschiedene Gärstufen. Je kürzer Traubenmost vergoren wird, desto süsser schmeckt er und desto weniger Alkohol enthält er. Je länger der Saft gärt, desto herber und reicher an Alkohol wird er.

Saft mit Kraft

In der Weinkellerei Rahm hat die herbstliche Sauser-Herstellung seit Jahrzehnten Tradition. Um Sauser zu gewinnen, werden dem frisch gepressten Traubensaft Hefen zugeführt. Diese wandeln den traubeneigenen Zucker in Alkohol um. Die dabei entstandene Kohlensäure sorgt für sprudelnden Sauser-Genuss. Lässt man frischen Traubensaft, der auch von Natur aus Hefe enthält, an der Wärme stehen, steigt dessen Gehalt an Alkohol und Kohlensäure rasant. Wer unliebsame Überraschungen vermeiden will, verzichtet darauf, die Flasche luftdicht zu verschliessen, damit die Kohlensäure entweichen kann.

Haltbar durch Hitzestoss

Die Weinkellerei Rahm ist die erste Kellerei der Schweiz, die zur Sauser-Herstellung das Verfahren der Hochkurzzeit-Pasteurisation eingeführt hat. Dadurch wird die einsetzende Gärung gestoppt und der Sauser haltbar gemacht. Das Resultat ist ein leicht herber Sauser mit feinem Gärbouquet, der

RIMUSS- UND WEINKELLEREI RAHM AG

Tradition. Innovation. Leidenschaft.

ungeöffnet mindestens ein Jahr lang konsumiert werden kann. Der rote und weisse Sauser der Weinkellerei Rahm verfügt über 1,5 Vol. % Alkohol. Verkauft wird er ab Kellerei und in der Gastronomie.

Wertvolle Weintrauben

Weintrauben – als Obst gegessen, zu Saft oder Sauser verarbeitet – sind sehr gesund. Sie verbessern die Blutzirkulation und stärken das Immunsystem. Rote und blaue Trauben enthalten mehr wirksame Substanzen als die hellen, grünen. Aufgrund seines hohen Eisengehalts ist Traubensaft eine Wunderwaffe gegen Müdigkeit. Traubenzucker wird rasch vom Blut aufgenommen und in Energie umgewandelt. Die Polyphenole in den Traubenhäuten – sekundäre Pflanzenstoffe, die Farbe und Geschmack beeinflussen – wirken krebsvorbeugend und entzündungshemmend. Sie schützen das gesamte Herz-Kreislauf-System. Auch der Bauch kommt auf seine Kosten. Vor allem Sauser wirkt sehr verdauungsfördernd. Damit er aber nicht zu stark im Kopf „saust“, sollte man immer etwas dazu essen. Von Metzgete und heissen Marroni bis zur kalten Platte passen alle Herbstgerichte perfekt zu einem prickelnden Glas Sauser.

Quelle/Infos: <https://www.weinkellereirahm.ch>

Hallau, 12. Oktober 2016

Bildlegende

Gesunder Genuss: Roter und weisser Sauser aus der Weinkellerei Rahm.

Rimuss- und Weinkellerei Rahm AG

Die Rimuss- und Weinkellerei Rahm AG gehört zu den führenden Produzenten von Traubensaft- und Weinspezialitäten in der Deutschschweiz. Ihre Aufgabe sieht die Kellerei darin, Konsumenten in jeder Lebensphase Freude zu bereiten und Generationen zu verbinden. Das traditionsreiche Familienunternehmen im schaffhauserischen Hallau beschäftigt 45 Mitarbeitende und stellt jährlich rund 6 Millionen Flaschen Wein und Traubensaftgetränke her. Marken wie RIMUSS (perlender Edeltraubensaft), die Weinlinie Graf von Spiegelberg (preis-/genussstarke Pinot Noirs aus der Ostschweiz) oder FRIZZ (Schaumwein mit Fruchtsaft/-aromen) geniessen unter den mehr als 50 hochwertigen Traubenerzeugnissen nationale Bekanntheit. Erstklassige Auszeichnungen an zahlreichen in- und ausländischen Weinprämierungen bestätigen die Weinkompetenz des innovativen Unternehmens, zu dessen jahrzehntelanger Tradition es gehört, mit einem grossen Teil des Erfolgs gemeinnützige Projekte zu unterstützen.

www.kellerei-rahm.ch

RIMUSS- UND WEINKELLEREI RAHM AG

Tradition. Innovation. Leidenschaft.

Kontakt

Manuela Herzog, PR Rimuss- und Weinkellerei Rahm AG

Tel. +41 (0)79 363 75 93, medien@rimuss.ch