

WEHRLI^S



Aargauer Sauser

Nicht pasteurisiert, alkoholhaltig.

Der Traubenmost wurde vor wenigen Tagen aus reifen, weissen Trauben frisch gepresst und abgefüllt.

Bei Raumtemperatur wandeln die vorhandenen Hefen durch Gärung den Zucker im Saft in Alkohol um und setzen dabei Kohlensäure frei. Damit entsteht innerhalb ein bis zwei Tagen der klassische Sauser mit den typischen, delikaten Gäraromen und einer feinen Perlage. Der Gärprozess wird bei Temperaturen unter 7°C verlangsamt oder gänzlich gestoppt.

Sauser ist somit nur beschränkt haltbar. Je mehr Zeit der Traubenmost an der Wärme verbringt, desto mehr Alkohol wird produziert.

Lagern Sie den Sauser immer stehend.

Zusammensetzung: Traubenmost, Antioxidantien
(Natriumsulfit, Ascorbinsäure).

