



BURGER

A - 3 4 7 0 Ottenthal 42
office@weinbauburger.at
sturm.weinbauburger.at

STURM

Transport und Lagerung

- immer stehend lagern
- **nicht** luftdicht verschließen oder verkorken
- Lagerung im Kühlschrank verlangsamt den Gärprozess und verlängert die Aufbrauchszeit
- während der gekühlten Lagerung müssen Kohlensäurebläschen immer wieder aufsteigen, ansonsten ist es zu kühl und die Hefe nicht aktiv

Gärverlauf

- **am Anfang: leicht trüb und traubensüß**
frisch gepresst in beginnender Gärung kommt der Traubenmost in die Flasche
- **in der Gärung: trüb, prickelnd-perlend, halbsüß**
Die Traubensüße nimmt ab und der Alkoholgehalt steigt. Aufbewahrung im Kühlschrank verlangsamt die Gärung.
- **In der Reife:** hefetrüb, herb und fast durchgegoren

Der Alkoholgehalt steigt durch die fortlaufende Gärung

Sturm ist blank und macht keine Bläschen

- Sturm wurde zu kalt gelagert, Lagerung bei Zimmertemperatur und Gärung setzt nach 1-2 Tagen wieder ein
- Sturm ist vergoren und somit fertiger Wein

Geschmack

- Sturm ist noch zu süß, Lagerung bei Zimmertemperatur beschleunigt den Gärprozess
- Sturm ist bereits herb, Gärprozess schon fortgeschritten, fast fertiger Wein

Satz am Boden der Flasche

- Weinhefe setzt sich am Boden ab
- feine Kristalle bzw. Blättchen am Boden der Flasche sind kristallisierte Weinsäure in Form von Weinstein

Aroma und Geschmack

Für Sturm werden unterschiedlich reifende Rebsorten herangezogen. Somit gibt es eine Vielzahl an hervorragender Aromatik und Geschmack des Sturmes während der Saison.



BURGER

A - 3 4 7 0 O t t e n t h a l 4 2
office@weinbauburger.at
sturm.weinbauburger.at

Farbe des Sturms

Aufgrund der Traubenbeschaffenheit der einzelnen Sorten, gibt es auch unterschiedliche Nuancen der Farbe des weißen Sturmes. Z.B: von milchig weiß bis leicht graulich oder bräunlich bis hin zu leichten rötlichen Reflexen. Die Farbintensität des roten Sturmes ist sehr stark abhängig von der Sorte.

Alkohol

Der Zucker des Traubenmostes wird mit Hilfe der Hefe in Alkohol umgewandelt und erreicht einen Alkoholgehalt von etwa elf Prozent.

Aufbrauchsfrist

Die Gärung schreitet schnell voran, darum ist der Sturm nicht sehr lange haltbar. Achten Sie deshalb darauf den Sturm innerhalb von wenigen Tagen aufzubrauchen.

Wie lange ist Sturm erhältlich ?

Sturm gibt es je nach Beginn der Weinlese – etwa Mitte/Ende August bis Mitte/Ende Oktober.

100% recyclebare Verpackung

- umweltfreundliche, recyclebare 1-Liter-Glasflasche
- spezielle luftdurchlässige Aluschraubverschlüsse
- Kartonverpackung