

Rote Funken stellen ihren Jubiläumswein vor – Hilfe für einen Ahrwinzer



Im Jubiläumsjahr soll es einen Jubiläumswein geben: Die Roten Funken wählten für ihre Veranstaltungen in der Ülepooz einen Blanc de Noir von der Ahr. Ein Weißwein, der aus einer roten Traube hergestellt wird – passend zu den Farben des Traditionskorps.

Rote Beeren besitzen in der Regel helles Fruchtfleisch. Der rote Farbstoff ist vor allem in den Beerenhäuten enthalten. Soll der Saft aus roten Trauben weiß bleiben, müssen die roten Trauben besonders schonend ausgepreßt werden, damit keine Beerenhäute in den Most geraten.

Das Weingut Sermann beherrscht dieses Verfahren. Der Betrieb, der bei der Hochwasserkatastrophe zerstört und dessen Lagerbestände vernichtet wurden, hat einen Neustart gewagt.

Die Roten Funken besuchten den Winzer und entschieden sich für den Blanc de Noir und dafür, diesen mutigen Neustart zu unterstützen. Eine durchaus gewollte Symbiose: Trinken und Helfen.

Quelle und Foto: Kölsche Funken rut-wieß vun 1823 e.V.