

## Neier\_Siasser

### Nèier Siasser

"Nèier Siasser" (oder eifàch "Nèier") ìsch a Spezialität wo ma ìm Spotjohr trinkt.

's ìsch Triwelmoscht, vu dr letschta Erbschta, wo fàngt à jara.

Dr Nèier Siasser "risst", dàs heißt: dr Sàft ìsch triab, sprudlig un enthàlt a betsi Àlkohol.

A Bsunderheit vum Nèier Siasser ìsch àss d Flascha nìt züe sìn: ma losst ìmmer a Lächla ìm Kapsala, àss dr Gàs vu dr Jarung ùssa kàt geh.

Tràditionell, trinkt ma Nèier ìm Oktower, àm a eifach Owaassa, mìt Brot, Spack, Kaas, Nussa...

Uf frànzeesch heit's: "vin nouveau" oder "vin bourru" (awer s hàt gàr nix z'düe mìt "Beaujolais nouveau". Eiglig, wàs ma "vin nouveau" nennt ìsch noch kèi Wii.)

➡ Vin bourru

➡ Le "Nèier Siasser" (ou simplement "Nèier") est une spécialité qu'on boit en automne.

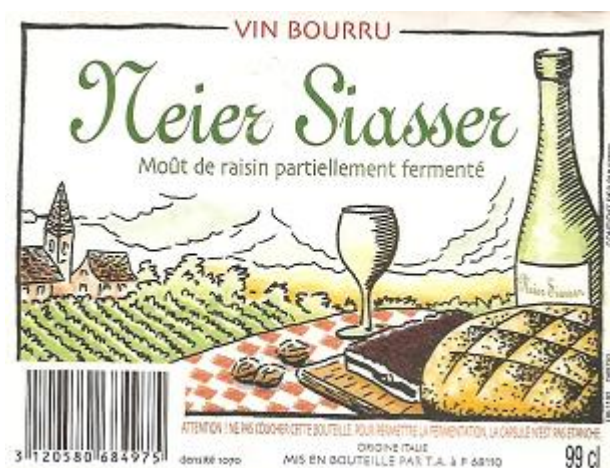
➡ C'est du moût de raisin, de la dernière vendange, qui commence à fermenter.

➡ Le Nèier Siasser fermente, donc : le jus est trouble, pétillant et contient un peu d'alcool.

➡ Une particularité du Nèier Siasser est que les bouteilles ne sont pas fermées : on laisse toujours un petit trou dans la capsule, pour que le gaz de la fermentation puisse sortir.

➡ Traditionnellement, on boit le Nèier en octobre, lors d'un simple dîner, avec du pain, du fromage, du lard, des noix...

➡ En français cela s'appelle : "vin nouveau" ou "vin bourru" (mais ça n'a rien à voir avec le "Beaujolais nouveau". En fait, ce qu'on appelle "vin nouveau" n'est pas encore du vin.



=> vorhar uf Elsassisch / jetzt uf



frànzeesch =>

Doc : [http://www.alsa-immer.eu/Neier\\_Siasser.pdf](http://www.alsa-immer.eu/Neier_Siasser.pdf)