



Wein herstellen

Weißwein oder Rotwein selber herstellen

- Vorbereitungszeit ca. 20 Minuten
- Gärzeit ca. 10 Tage bis 3 Wochen
- Klärzeit ca. 3 – 5 Tage



Werkzeug

- Schüssel , Abtropfsieb, Pürierstab
- Trichter, Glasballon 10l, Stopfen und Gärröhrchen
- Sieb
- sauberes Geschirrtuch zum Auspressen
- Weinheber oder Schlauch
- Flaschen zum Abfüllen

Zutaten

- 1-3 kg Trauben, selbst geerntet kernlos
- Federweißer (rot oder weiß je nach Traubensorte)
- Schwefeladditiv

Zubereitung Maische

Die Weintrauben gründlich waschen von den Zweigen ablösen, dabei alle faulen Trauben entfernen. In einer hohen Schüssel pürieren und die gesamte Masse in den Glasballon füllen. Vom Federweißen etwa 2/3 vorsichtig abgießen und trinken. Den Bodensatz inklusive der Hefe gut aufschütteln und in den Glasballon gießen. Stopfen und Gärröhrchen aufsetzen und Gärröhrchen mit Wasser füllen.

Angesetzten Wein dunkel und warm (18-20°C) lagern. Abwarten, bis keine Kohlendioxidentwicklung (Bläschen im Gärröhrchen) mehr stattfindet.

Zubereitung Wein

Wenn die Maische vergoren ist, den Inhalt des Glasballons in ein Sieb gießen. Den Maischerest in ein sauberes Geschirrtuch füllen. Saft herauspressen. Den Glasballon reinigen (gut ausspülen, Wasser darf nicht zu heiß sein, sonst springt das Glas). Etwas Wein in ein Marmeladenglas füllen. Schwefeladditiv genau nach Rezept zugeben (1g auf 10l wqein) und gut auflösen. Den Wein in den Glasballon zurück füllen und Wein-Sulfit-Mischung zugeben. Umschütteln. Stopfen und Gärröhrchen aufsetzen und Gärröhrchen mit Wasser füllen.

Angesetzten Wein dunkel (18-20°C) lagern. Abwarten, bis sich alle Schwebstoffe abgesetzt haben, das dauert etwa 5 Tage.

Wenn die Klärung vollständig ist, den Wein mittels Schlauch bzw. Weinheber auf Flaschen ziehen. Dabei aufpassen, dass der Bodensatz im Glasballon verbleibt.

Gut verschließen und bald trinken.

Prost!

Alle Gerätschaften gut abwaschen und sauber trocknen.