



Kirschwein herstellen

Fruchtwein aus Sauerkirschen selber herstellen

- Vorbereitungszeit ca. 1 Stunde
- Gärzeit ca. 10 Tage bis 3 Wochen
- Klärzeit ca. 3 – 5 Tage



Werkzeug

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

Zutaten

- 3-4 kg Sauerkirschen
- 1,25 kg Zucker, 1,75l Wasser
- Reinzuchtheefe Burgund
- Schwefeladditiv

Zubereitung Maische

Die Kirschen ohne Stiel gründlich waschen, dabei alle faulen Früchte entfernen. In einen hohen Kochtopf geben, Wasser und Zucker dazu geben. Kochen bis die Früchte weich werden. Dann mit dem Kartoffelstampfer pressen, damit das Fruchtfleisch sich vom Kern löst. Möglichst keine Kerne zerstören (das Kerninnere enthält Blausäure, und die ist giftig)

Masse durchs Sieb passieren und abkühlen lassen. Die gesamte Masse in den Glasballon füllen. Schwefelpräparat zugeben (ca. 0,5g pro 5L Wein). Die Weinhefe gut aufschütteln und in den Glasballon gießen. Stopfen und Gärröhrchen aufsetzen und das 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). Den Wein in den Glasballon zurück füllen 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.

Wenn die Zuckerzugabe geringer gewählt wird, fällt der Alkoholgehalt niedriger und damit der Likörcharakter des Weines schwächer aus.

Dies Rezept ergibt einen Likörwein, der u.a. prima zu Vanilleeis passt.

Prost!

Alle Gerätschaften gut abwaschen und sauber trocknen.