

Johannisbeerwein herstellen

Fruchtwein aus roten Johannisbeeren 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 Gährröhrchen
- sauberes Geschirrtuch zum Auspressen
- Weinheber oder Schlauch
- Flaschen zum Abfüllen

Zutaten

- 1,5 kg rote Johannisbeeren
- 1 kg Zucker
- 2 l Wasser
- 1 Reinzuchtehefe (Burgund)
- 10ml Antigel
- Schwefeladditiv

Zubereitung Maische

Ein paar Tage vor der eigentlichen Verarbeitung der Früchte die Reinhefe mit Apfelsaft ansetzen damit sie schon mal starten kann.

Die Johannisbeeren waschen und von den Rispen ziehen, dabei alle faulen Früchte. In einem großen Kochtopf mit 1,5l Wasser und dem Zucker pürieren und die gesamte Masse in den Glasballon füllen. Die letzten 0,5l Wasser in den Topf geben, Hefe, Antigel und Schwefeladditiv dazugeben und schön unterrühren 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). 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 und es nicht weiter im Gärröhrchen blubbert, das dauert etwa 4 Tage.

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

Gut verschließen und bald trinken.

Prost!

Alle Gerätschaften gut abwaschen und sauber trocknen.