

## Brombeerwein

Rezept für 10 Liter:

- 6 kg Beeren ( entspricht ca 4,5 – 5 l Saft )
- 2,5 kg Zucker
- 4 l Wasser
- 15 ml Antigel
- 5 Tabletten Hefenährsalz ( = 4g)
- 1 Kultur Reinzuchthefer Burgund oder Bordeaux

Nach dem Waschen werden die Früchte gequetscht, zerstampft oder gemahlen. Dann das Antigel zusetzen.

Da sich die Maische nur unvollständig auspressen lässt wird eine Maischegärung durchgeführt. Man gibt alle Zutaten zur Maische in einen 20 l Gärballon. Nach ca. 5 – 8 Tagen ist die Gärung beendet und die Maische kann abgepresst werden.

Hier kann der Pressrückstand mit etwas Wasser nochmals einige Stunden eingeweicht und dann erneut ausgepresst werden.

Die abgepresste Flüssigkeit in einem 10 l Ballon unter täglichem Umschütteln noch einige Wochen nachgären lassen. Bei Ende der Gärung sofort kühlstellen, nach ca 4 Wochen von der Hefe abziehen und mit 1 g Kaliumdisulfit schwefeln.

Dieser Wein klärt sich nahezu immer ohne Hilfsmittel.

Je nach Geschmack mit Zucker nachsüßen.