

**Die wichtigsten Obst- und Fruchtweinrezepte
für ca 10l Dessertweinansatz (min. 13 Vol % Alkohol)**

**Die wichtigsten Obst- und Fruchtweinrezepte
für ca 10l Dessertweinansatz (min. 13 Vol % Alkohol)**

Fruchtart	Menge ca KG	Saft ca Liter	Wasser Liter	Zucker KG	Nährsalz g	Milchsäure 80%ig g	Antigel ml	Heferasse
Äpfel unreif	14,0	10,0	-----	0,5	2	-----	-----	Steinberg
Äpfel reif*	14,0	10,0	-----	-----	2	-----	-----	Steinberg
Birnen*	14,0	10,0	-----	-----	2	20	-----	Steinberg
Bananen	4,0	1,0	7,5	2,5	4	60	10	Portwein
Brombeeren	6,0	4,5	4,0	2,5	4	-----	15	Bordeaux
Erdbeeren	6,0	5,0	3,5	2,5	4	30	10	Portwein
Hagebutten	3,0	-----	8,5	2,8	4	40	10	Portwein
Hagebuttenauszug		1,0	7,5	2,5	4	-----	-----	Malaga
Heidelbeeren	6,0	4,5	4,0	2,5	4	20	10	Bordeaux
Himbeeren	4,0	3,5	5,0	2,5	4	20	10	Portwein
Holunderbeeren	4,0	3,0	5,5	2,5	4	40	10	Portwein
Honig/MET	3,0	-----	7,0	1l trüben Apfelsaft	4	40	-----	Portwein
Johannisbeeren rot / weiß	4,0	3,0	5,5	2,5	4	-----	10	Portwein
schwarz	4,0	3,0	5,5	2,5	4	-----	15	Portwein
Mirabellen	6,0	4,5	4,5	2,0	4	50	15	Portwein
Pfirsich	10,0	6,0	2,5	2,5	4	30	20	Portwein
Pflaumen/ Zwetschgen	6,0	4,0	5,0	2,0	4	40	15	Portwein
Rhabarber	7,0	4,5	3,5	3,0	4	40	-----	Portwein
Sauerkirschen	7,0	5,0	3,5	2,5	4	-----	10	Portwein
Süßkirschen	11,0	7,0	2,0	2,0	4	30	20	Portwein
Schlehen	6,0	2,5	6,0	2,5	4	-----	20	Portwein
Stachelbeeren	6,0	4,5	4,0	2,5	4	-----	20	Portwein
Trauben weiß*	14,0	10,0	-----	-----	2	-----	20	Steinberg
Trauben rot*	14,0	10,0	-----	-----	2	-----	20	Bordeaux

*) Die natürlichen Zucker- und Säurewerte sind für die Weinbereitung ausreichend.
Äpfel- und Birnenweine enthalten etwa 5-7Vol %, Traubenweine etwa 10-12 Vol. % Alkohol