

Geist

Beim Geist mazeriert zugegebener, neutral schmeckender, hochprozentiger Alkohol die Aromen aus den zerkleinerten, aber nicht vergorenen Früchten. Angewendet wird diese Technik bei vielen Früchten, besonders Beeren, die zwar sehr viele Aromastoffe, aber zu wenig Zucker enthalten, um diesen wirtschaftlich sinnvoll zu vergären. Ein Beispiel ist Himbeergeist. (Quelle: [Wikipedia](#))