

Spirituose

Der Ausgangsstoff von Spirituosen wird entweder durch Vergärung von zuckerhaltigen Lösungen von Getreide oder Fruchtsäften beziehungsweise Maische oder durch Einlegen (Mazerieren) von Beeren und Früchten in Alkohol hergestellt. Anschließend erfolgt jeweils eine einfache oder mehrfache Destillation, auch Brennen genannt. Das Destillat wird zur Reifung teilweise in Eichenholzfässern gelagert, welche diesem auch die leicht bräunliche Farbe verleihen. Der Alkoholgehalt wird im Allgemeinen schließlich durch den Zusatz von Wasser auf Trinkstärke herabgesetzt. Manchen Spirituosen werden beim Destillieren zur Aromatisierung auch geringe Mengen an Pflanzenextrakten zugesetzt. (Quelle: [Wikipedia](#))

