

Für Genießer



Wein / Sekt

Das Leben ist viel zu kurz, um schlechten Wein zu trinken (Johann Wolfgang von Goethe) Recht hat der gute Herr Goethe.

Viele unserer Weine besitzen einen **Weinpass** . Den finden Sie in unserem Shop bei der Weinbeschreibung.

[Unser Online Weinsortiment](#)

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](#))

[Sortiment an Hochprozentigem](#)

Brand

Brände oder Wässer (meist synonym benutzt) werden aus vergorenen Maischen der jeweiligen Frucht

erzeugt, d. h. der Alkohol entsteht bei der Gärung aus den vorhandenen Kohlenhydraten. Die entstandene alkoholhaltige Flüssigkeit wird nachfolgend destilliert. Angewendet wird diese Technik des Vergärens bei allen Rohstoffen, die ausreichend Zucker enthalten, um diesen wirtschaftlich sinnvoll zu Alkohol zu vergären. Beispiele sind Birnenbrand oder Kirschwasser.(Quelle: [Wikipedia](#))

[Sortiment an Hochprozentigem](#)

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](#))

[Sortiment an Hochprozentigem](#)

Likör

In der EU hergestellter Likör muss einen Mindestgehalt von 100 g Invertzucker pro Liter aufweisen. Es kann auch anderer Zucker verwendet werden, der Süßegrad muss jedoch dem von mindestens 100 g Invertzucker je Liter entsprechen. Jede Spirituose, die mindestens diesen Zuckergehalt enthält, ist ein Likör. Crèmes sind besonders süße Liköre mit einem Zuckergehalt von mindestens 250 g pro Liter, bei Crème de Cassis sind mindestens 400 g pro Liter vorgeschrieben. Crèmes werden hauptsächlich zur Zubereitung von Cocktails verwendet. Liköre sind Branntweine im steuerrechtlichen Sinne und unterliegen daher der Branntweinsteuer.(Quelle: [Wikipedia](#))

Die Bezeichnung Likör sagt also nichts über den Alkoholgehalt aus, sondern nur über den Anteil an Zucker

[Sortiment an Likoer](#)

From:

<https://genussladen.info/dokuwiki/> - **Clever genießen!**

Permanent link:

<https://genussladen.info/dokuwiki/doku.php?id=geniesser:start>

Last update: **2020/10/04 21:34**

