

[Read download] Wein aus eigenem Keller

Wein aus eigenem Keller

Von Wolfgang Vogel

ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrang: #482160 in BcherVerffentlicht am: 2004-10-18Einband:
Taschenbuch144 Seiten | File size: 72.Mb

Von Wolfgang Vogel : Wein aus eigenem Keller before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Wein aus eigenem Keller:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen33 von 34 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich.
Intensivkurs fr angehende HobbywinzerVon Ein KundeWein aus eigenem Keller: Wolfgang VogelBeim Lesen entsteht sofort der Eindruck, dass der Autor nicht nur mit Leib und Seele Winzer ist, sondern echtes Interesse daran hat, dem Leser das Weinkeltern im eigenen Keller Schritt fr Schritt nher zu bringen. Man erfhrt nebenbei worin der Zweck des Weingesetzes liegt, an das man zwar als Hausweinbereiter nicht gebunden ist, aber dennoch beachten sollte, um einen guten Wein herzustellen. Spannend fand ich im einleitenden Kapitel auch den Hinweis, dass man nicht unbedingt so einen richtigen Gewlbekeller braucht, um eigenen Wein herzustellen, sondern, dass fr die arbeitsaufwendigste Phase der Weinbereitung, die Vergrung der Frchte bis zum Abstich, jede Garage oder sogar ein Hochhauskeller geeignet ist,

sofern die Rume gut belftet werden knnen, Boden und Wnde leicht zu reinigen sind, einen Wasseranschluss vorhanden ist und die Temperaturen zwischen 15 und 20 C liegen. Fr die sptere Lagerung des Weins, wo er noch reift und sich ausbaut, sind die Ansprache etwas hher, aber nach der Beschreibung sicherlich in vielen Husern erfillbar. Hilfreich empfand ich das ausfhrliche Vorstellen der ntigen Gertschaften mit guten Tipps zu Vor- und Nachteilen der unterschiedlichen Ausfhrungen. Sehr informativ ist eine Tabelle, wo die wichtigsten Utensilien mit Preisangaben aufgelistet werden, da bestimmt jeder wissen mchte, was eine Grundausrstung kostet. Durch die verschiedenen Abbildungen der Gerte, wie Pressen- Typen, Grbehlter, des Grtrichters, einer Oechslewaage zur Bestimmung des Zuckergehaltes vom Most, bis hin zu einer bildlichen Darstellung von Weinflaschenformen, wird der absolute Laie sehr schn mit allen wichtigen Details vertraut gemacht. Ein Extrakapitel ist den deutschen Rebsorten gewidmet, wo der Leser sich bequem einen fachlichen berblick ber das mgliche Ausgangsmaterial fr seinen eigenen Wein schaffen kann. Im Kapitel ber die Weinbereitung wird man quasi an die Hand genommen und auf dem Weg von der Traube zum Wein gefhrt. Alles wird genaustens erklrt: was der Unterschied ist zwischen der Skelterung und der Maischegrung, warum man zu allen Frchten, die zu Wein vergoren werden sollen (ausser Trauben) Grhefe zusetzen muss, wann und wieviel Schwefel zugegeben werden sollte, was naturreine Weine sind, was unter Schnung und Klrung verstanden wird und wie der Hobbywinzer diese Arbeitsschritte durchfhren muss. Wer Fruchtweine liebt und vielleicht im Garten eigene Beeren hat, findet in diesem Buch einfache, aber professionelle Tipps, die zeigen, wie daraus schmackhafter Fruchtwein werden kann. Alles in allem ist dieses Buch fr Einsteiger und erfahrene Hobbykellerwirte ein toller Ratgeber mit Fachbuchcharakter, der fr einen super Preis zu haben ist.

KurzbeschreibungEs ist ein Vergngen, Trauben, pfel und Beeren selbst zu keltern. In Ihrem eigenen Keller knnen Sie mit einem Minimum an Chemikalien und ohne technische Finessen ganz einfach schmackhaften und haltbaren Wein selbst herstellen. Dieses Buch stellt bersichtlich die einzelnen Schritte vor: Sie erfahren alles ber die Auswahl der Trauben und Frchte und wie Sie sie am besten besorgen knnen. Die verschiedenen Pressen, Behlter und Gerte werden ausfhrlich vorgestellt - natrlich mit Empfehlungen fr den Hobbykellerwirt. Von der richtigen Behandlung des Mostes bis zum ersten Abstich, von Schnungen bis zur Abflung erklrt der Autor detailliert und leicht verstndlich, was Sie beim Bereiten des Weines beachten mssen und wie Sie Fehler zuverlssig vermeiden. So wird der eigene Wein zum echten Genuss!