

How to make Wermut

Weitere Grafiken
www.vinum.eu/Infografik

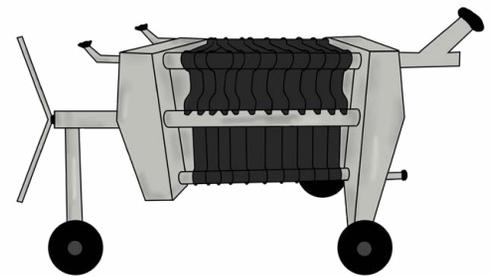


Mazeration

Die Botanicals – mindestens ein Wermutkraut, Kräuter, Gewürze, Fruchtschalen usw. – werden in hochprozentigem Alkohol eingelegt. Das kann mehrere Wochen dauern. Die Botanicals können auch in Wein eingelegt werden, das dauert aber länger, und dabei werden weniger Aromen extrahiert. Oft werden mehr als 30 verschiedene Botanicals verwendet.

Der Wein

Als Grundwein werden meist weisse Rebsorten verwendet (z. B. Muskateller, Macabeo oder Riesling), aber auch Rotweine sind möglich (z. B. Spätburgunder). Zum Teil sind die Weine im Holz ausgebaut oder gar oxidiert.

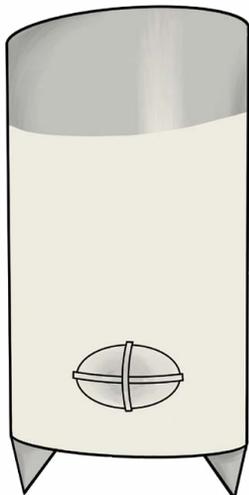


Süßen

Als Süßungsmittel wird meist Karamell oder Zucker genommen, zusätzlich kann konzentrierter Traubenmost verwendet werden.

Filtration

Wein, Botanicals und Süße werden zusammengemischt. Oft wird dann mehrfach filtriert und danach gekühlt.



Lagerung

Die meisten Wermuts werden kurz in Edelstahltanks gelagert, bevor sie in der Flasche reifen.



Good to know

EU-Verordnung: Wermut muss aus **mindestens 75% Wein** bestehen +++ Zugewetzter Alkohol muss **landwirtschaftlichen Ursprungs** sein +++ Das Aroma muss durch Verwendung von aus **Wermutkraut** gewonnenen Stoffen entstehen +++ Als **Süßungsmittel** sind Zuckerarten, Traubenmost oder Honig zugelassen +++ Zur **Aromatisierung** müssen natürliche Aromastoffe oder -extrakte verwendet werden +++ **Alkoholgehalt:** 14,5–21,5 Vol.-% +++ **Süßungsgrad** geht von «Sweet» (130–150 g/L) bis «Extra Dry» (<30 g/L)



Fun Fact

Ärztliche Anordnungen

Wie viele andere Rauschmittel hat auch dieser angereicherte Wein seine Wurzeln in der Medizin. Vom 16. bis zur Mitte des 18. Jahrhunderts wurde der italienische Wermut von Ärzten zur Beruhigung von Magenbeschwerden empfohlen.