

Apfelwein mit Birnen

Birnen haben einen höheren Gerbstoffgehalt und weniger Säure als Äpfel, sodass sich eine Verschneidung mit sährereichem Apfelsaft anbietet. Birnen sind auch ähnlich wie Äpfel recht weit verbreitet. Die Beimischung von Birnensaft sollte jedoch max. 20 bis 30% betragen. Die Verarbeitung erfolgt wie beim Apfelwein. Dieser Mischwein klärt in der Regel gut von selbst. Geschmacklich sind hier viele Variationen möglich. Zu verwenden eine Kaltgärhefe.

Apfelwein mit Quitten

Quitten haben auch einen hohen Gerbstoffgehalt und lassen sich ebenso wie Birnen gut dem Apfelsaft zumischen. Der Anteil der Quitten sollte jedoch auf max. 10 bis 20 % begrenzt werden. Das kräftige, ausgeprägte Aroma sorgt für einen ansprechenden Wein. Die sonstige Verarbeitung ist wie bei Apfelwein vorzunehmen. Zu verwenden ebenfalls eine Kaltgärhefe.

Apfelwein nach „Jäger-Art“

Dieses Getränk ähnelt nicht nur in der Farbe, sondern auch im Geschmack einem Rotwein. Dem frisch gepressten Apfelsaft mischt man auf 10 Liter ca. 20 g gerissene Wacholderbeeren, 200 g angewärmten Waldbienenhonig und 0,3-0,5 l Saft aus schwarzen Holunderbeeren zu. Der Holundersaft sollte jedoch vorher auf 80-85 °C erhitzt werden, um den darin enthaltenen Wirkstoff Sambunigrin auszuschalten. Sonstige Vorgehensweise wie unter Apfelwein beschrieben. Man bevorzugt hier eine Gärführung bei 10 bis 15 C. Zu verwenden ebenfalls eine Kaltgärhefe.