

Sommererwachen
Ein spritziger Met aus Erdbeeren,
Rhabarber und Ingwer

Ansatzmenge:	20 l
Ansatzart:	Maischegärung
Weinart:	Melomel
Honigsorte:	Blüten- oder Wiesenhonig, Rapshonig
Hefe:	Portwein oder Burgunder
optimaler Säuregehalt:	7,5 g/l
Zutaten:	1,5 kg Rhabarber (tiefgefroren) 1,5 kg Erdbeeren (tiefgefroren) 70 g frischer Ingwer 100 g Zitronengras (Lemongras) Schale von je einer unbehandelten Orange und einer unbehandelten Zitrone 8 g Hefenährsalz 40 ml Antigel Honig und Zucker nach Bedarf (Gärstart 2 kg Honig und 1 kg Zucker) Milchsäure und Zitronensäure nach Bedarf Kaliumpyrosulfit Vitamin C destilliertes Wasser
Schönung:	keine Erfahrungswerte
Filtration:	Filtration mit Filterschichten grob, mittel und EK

Dieser Wein schmeckt leicht und spritzig, ein leckerer Vorbote des Sommers aus den ersten Früchten des Jahres. Besonders das Zitronengras bringt einen sehr frischen Geschmack ein. Verwenden Sie nicht zu viel Honig, damit der Fruchtgeschmack nicht überdeckt wird. Insbesondere der Rhabarber muss tiefgefroren werden, damit der Zucker den Geschmack aus den Stängeln herausziehen kann. Da der Ansatz nur wenig Rhabarber enthält, wird die [Oxalsäure nicht gefällt](#).

Zunächst werden die Früchte und der Rhabarber aufgetaut und mit einem Pürierstab oder einem Fleischwolf zerkleinert. Geben Sie das Gemisch zusammen mit dem Zucker in den Gärbehälter und lassen Sie für zwei Tage in dem gut verschlossenen Behälter. Sorgen Sie sich nicht darum das die Früchte verderben könnten, der Zucker dient als Konservierungsmittel und verhindert das Wachstum von Mikroorganismen. Geben Sie danach den zerriebenen Ingwer, das grob zerhackte Zitronengras und die weiteren Zutaten hinzu. Ergänzen Sie das Volumen mit destilliertem Wasser auf 19 l. Nach gründlichem Mischen kann die Säuremenge kontrolliert und mit Milchsäure und/oder Zitronensäure eingestellt werden. Nun kann die Gärung durch Zugabe der Hefe gestartet werden. Nach 7-10 Tagen heftiger Gärung werden die Fruchtreste abgeseiht und ausgepresst. In regelmäßigen Abständen den Alkoholgehalt messen und nachzuckern bis zum Endpunkt der Gärung. Je nach Geschmack kann dazu auch Honig verwendet werden. Ist der Endpunkt erreicht, so wird die Restsüße eingestellt und mit 2 g Pyrosulfit geschwefelt. Von nun an soll der Wein möglichst kühl und ruhig stehen. Nach spätestens zwei Wochen muss der Wein vom Bodensatz abgezogen werden in einen neuen Ballon. Nun weiterhin kühl lagern und die Selbstklärung abwarten, alternativ kann der Wein gefiltert werden. Vor der Flaschenabfüllung nochmals mit 2 g Pyrosulfit schwefeln und mit 2 g Vitamin C versetzen.

Bei längerer Lagerung verliert dieser Wein seinen frischen Geschmack.

[[Fenster schließen](#)]

[[Home](#)]