

Inhalt

Vorwort 4

Einführung 5

Über dieses Buch 5

Ohne Juristerei geht's nicht 6

Wein, was ist das? 8

Der Keller und die Geräte 10

Kellerräume 10

Die Geräte 11

Geräte zur Maische- und Mostherstellung 13

Gär- und Lagerbehälter 19

Kleingeräte 28

Messgeräte 30

Die Weintrauben 37

Woher die Trauben nehmen? 37

Die häufigsten deutschen Rebsorten 39

Die Weinlese 41

Die Weinbereitung 46

Von der Traube zum Most 46

Der Natur nachhelfen 53

Mostbehandlungen außerhalb des Wein-
gesetzes 61

Vom Most zum Wein 62

Der Wein wird trinkfertig 72

Wein trinken, Wein verproben 78

Mängel, Fehler, Krankheiten 82

Vorbeugen ist besser als heilen 82

Behandlung von Weinfohlern 82

Krankheiten der Weine 89

Fruchtweine 93

Weine aus Garten, Feld und Wald 93

Besonderheiten bei der Fruchtweinbereitung 93

Weine aus Kernobst 97

Weine aus Steinobst 100

Beerenweine 101

Weine aus Süßfrüchten 104

Sonstige weinähnliche Getränke 105

Erzeugnisse aus Wein 108

Schaumwein 108

Branntwein 110

Essig 112

Service 114

Pflege von Holzfässern 114

Chemische Grundlagen 115

Bioland-Richtlinien 118

Weinrechtliche Grenzwerte 120

Bezugsquellen 124

Literaturverzeichnis 126

Bildquellen 128

Register 129

Tabellen und Schaubilder

- Zusammensetzung von Wein** 8
- Kosten der Geräte** 14
- Korrekturtabelle für Oechslewaage** 33
- Alkoholgehalt und Extrakt** 35
- Reifezeiten der Rebsorten** 42
- Schema der Weinbereitung** 44
- Keller-Protokoll** 45
- Entsäuerung** 55
- Umrechnungstabelle °Oe in Vol.-%** 57
- Mostgewicht und Alkoholgehalt bei Traubenmosten** 58
- Zuckerzusatz** 58
- Punkteschema bei QbA-Prüfung** 80
- Schönungen** 84
- Mostgewicht und Alkoholgehalt bei verdünnten Mosten** 94
- Verbessern von Fruchtweinen** 96
- Zugelassene Alkoholanreicherung für deutsche Weine** 120
- Höchstmengen für Weinbehandlungsstoffe** 120
- Qualitätsstufen deutscher Weine** 121
- Höchstzulässige Schwefelgehalte verschiedener Weinarten** 122