

VORWORT 4

Zur 10. Auflage 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 Weingesetzes 61

Vom Most zum Wein 62

Der Wein wird trinkfertig 72

WEIN TRINKEN, WEIN VERPROBEN 79

MÄNGEL, FEHLER, KRANKHEITEN 83

Vorbeugen ist besser als heilen 83

Behandlung von Weinefehlern 83

Krankheiten der Weine 90

FRUCHTWEINE 94

Weine aus Garten, Feld
und Wald 94

Besonderheiten bei der Fruchtweinbereitung 94

Weine aus Kernobst 98

Weine aus Steinobst 101

Beerenweine 102

Weine aus Südfrüchten 105

Sonstige weinähnliche Getränke 106

ERZEUGNISSE AUS WEIN 109

Schaumwein 109

Branntwein 111

Essig 113

SERVICE 115

Pflege von Holzfässern 115

Chemische Grundlagen 116

Bioland-Richtlinien 119

Weinrechtliche Grenzwerte 122

Bezugsquellen 125

Literaturverzeichnis 127

Bildquellen 128

Register 129