

am Boden gezogen werden. Hingegen sind die kleinen deutschen Weine fast durchgängig bei guter Behandlung reintonig. Gezuckerte und gestreckte Weine sind nicht geeignet einen guten aromatischen Weinbranntwein zu geben, weil darin der Alkoholgehalt im Verhältnis zum Mineralstoff und Extraktgehalt wie zu der Säure zu groß ist und die gegenseitige Wirkung nicht in dem Maße eintreten kann, daß die für die Bouquetbildung nötigen Grundstoffe erzeugt werden können.

Der Säuregehalt im Wein wirkt auf den vorhandenen Alkohol, indem er in Verbindung mit demselben noch zum Teil unbekannte Oxydationsprodukte bildet, von denen Aldehyd, Aceton, Äther und viele andere nachgewiesen sind und die in Verbindung mit den Mineral- und Extraktstoffen sowie im Verhältnis des Alkoholgehalts zu letzteren die Grundlage für die Bouquetbildung darstellen. Während ein geringer Säuregehalt in Gegenwart eines höheren Alkoholgehaltes nur imstande ist, wenig von diesen Oxydationsprodukten zu bilden, ist in dem umgekehrten Verhältnis diese Bildung der Oxydationsprodukte sehr stark. Während z. B. ein Wein von 12 % Alkoholgehalt und 6 ‰ Säure nur geringe Mengen solcher Oxydationsprodukte zeigt, auch der Alkoholgehalt zu den Extrakt- und Mineralstoffen verhältnismäßig groß, infolgedessen auch als Trinkwein brauchbar und sehr aufbewahrungsfähig ist, eignet er sich aber wenig für Destillationszwecke, dagegen ergibt ein Wein von etwa 12 ‰ Säure und 6 % Alkoholgehalt eine große Menge dieser Oxydationsprodukte, die ihn als Wein unter dem Einfluß der Luft schnell zu weiterer Oxydation und zur Bildung flüchtiger Säuren bringen und so dem Verderben entgegenführen, aber er hat auf jedes Prozent Alkohol einen verhältnismäßig großen Extrakt- und Mineralstoffbestand, bildet viel Oxydationsprodukte und ist ein vorzüg-