

einen wenig angenehmen Geruch und Geschmack, letzteren oft von dem Metall des Destillierapparats noch beeinflusst. Für die Entwicklung desselben ist neben der Anwesenheit der gebildeten Oxydationsprodukte und des Zutritts von Sauerstoff aus der Luft, das zum Lagern verwendete Faßholz von großem Einfluß.

Ein Weindestillat in einem luftdicht verschlossenen Glasgefäß aufbewahrt, bleibt jahrelang unverändert. Bewahrt man dagegen das Weindestillat in einem Glasgefäß auf, welches der Luft Zutritt gestattet, so wird zwar das Weindestillat milder im Geschmack, bleibt aber verhältnismäßig wenig aromatisch und behält seine wasserhelle Farbe.

Bei der Lagerung desselben in Holzfässern, besonders solchen aus der Steineiche des Bezirks von Limoges, tritt das dem Cognac eigene Bouquet und der milde, feine Geschmack schon nach wenigen Jahren hervor. Auch erhält das Weindestillat darin eine goldgelbe Färbung.

Der Grund hierfür liegt darin, daß das Weindestillat aus dem Eichenholz des Fasses Stoffe extrahiert, die für Cognac typisch sind, und daß durch die Poren des Holzes der Sauerstoff der Luft seine oxydierende Wirkung sowohl auf die Oxydationsprodukte des Weines, wie auf die aus dem Holz entnommenen Stoffe ausübt. Lagert man ein Weindestillat in sehr großen Fässern, so tritt die Entwicklung langsamer ein wie in kleineren, da das große Faß der Luft eine, verhältnismäßig zu seinem Inhalt, kleinere Angriffsfläche darbietet, ebenso kommt aber auch das Weindestillat mit einer verhältnismäßig kleineren Holzfläche in Berührung.

Ein Alkohol, der nicht die vorbeschriebenen Oxydationsprodukte enthält, ist auch nicht imstande, in dem Eichenholz die Stoffe in Lösung zu bringen, deren An-