

# Das Wichtigste zur Herstellung von Destillat vom Roten Weinbergpfirsich

## Rohstoffauswahl und Ernte

- gesunde, richtig ausgereifte Pfirsich mit sortentypischen Aroma
- 2 (-3) maliges Durchpflücken erforderlich bei beginnender Genussreife, feste Früchte nachreifen lassen, ansonsten sofortiges Einmaischen
- gefallene Früchte auf Gesundheitszustand kontrollieren und waschen

## Einmaischen

- durch den großen und porösen Stein sind die Früchte möglichst ohne Zerstörung der Steine bzw. besser gleich entsteint zu verarbeiten
- mit Schneid – und Rührwerk  
kleinste Mengen auch mit Spaten einstampfen  
Entsteinmaschine
- Reinzuchthefer direkt während des Befüllens zusetzen
- Säurezusatz insbesondere bei gefallenen Früchten einsetzen, auf pH 2,8 -3,1, Korrektur am nächsten Tag

## Gärung

- anzustrebende Gärtemperatur: 16-18°C
- dichtschießende Fässer mit Gäraufsatz
- Maische nur in den ersten 3-5 Tage umrühren
- in der abklingenden Gärung (nach 14 Tagen) Maische von den Steinen abziehen, geht mühelos da Pfirsichsteine sehr schwer sind und Fässer spundvoll auffüllen

## Maischelagerung

- keine, bzw. max. 6-8 Wochen, wenn entsteint, angesäuert und Behälter dicht sind

## Destillation

- mit Rührwerk
- langsam mit wenig Druck da nur so exakte Abtrennung von Vor- und Nachlauf möglich
- mit allen oder 2 Glockenböden, bei steinarmer Maische auch ohne Cyanid-Abscheider möglich

## Kennzeichen eines fehlerfreien Weinbergpfirsichbrand

komplexe fruchtig frische Nase,  
würziger Geschmack mit leicht schaligem Charakter  
Eigenaroma darf nicht durch Steinton überdeckt werden

## Kennzeichen eines fehlerhaften Weinbergpfirsichbrand

nicht erwünscht ist ein zu starker Bittermandelton,  
unreife grasige Noten  
nicht mehr erkennbare Frucht aufgrund von Oxidation