

die zweite Sorte wird nur aus der Verdeilho-Traube gepreßt;

die dritte Sorte ist Weiß-Muskat-Lünel, welche mit je zwei Maaß reinem Alkohol zu 100 Maaß Wein versetzt wird;

die vierte Sorte besteht aus der rothen und schwarzen Muscat de Frontignac-Traube und wird, wie die vorige, in demselben Verhältnisse mit Spiritus vermischt;

die fünfte Sorte wird aus der Riesling-Traube bereitet;

die sechste Sorte besteht aus La Folle, gemischt mit Muscat nor de Frontignac im Verhältniß wie 4 zu 1; und

die siebente Sorte ist rother Wein, von einer Traube bereitet, Seyras genannt, welche vorzüglich auf den Hügeln von Heremitage (Tain) cultivirt wird.

Diese Weine haben alle eine gewisse Trockenheit und Bitterkeit, welche überhaupt den Trauben von New-Süd-Wales eigen sind, sich aber mit dem Alter verlieren. Deshalb sind sie aber auch selten vor drei Jahren zum Verbrauch geeignet und werden auf dem Lager immer besser. Eine Ausnahme macht Nr. 6. Als vorzüglich nennt man Nr. 1, stärker ist Nr. 2, sehr stark Nr. 3 und 4. In England schätzt man besonders Nr. 3 und 5. Der rothe Wein, namentlich der Heremitage, scheint sich schwerer und später zu klären, als der weiße. Weinkenner sprachen sich in London, wohin diese Weine, welche sämmtlich 3 bis 5 Jahre alt und meistens in ein Viertel-Faß nebst einer Anzahl Weinproben in Flaschen von der Sorte Nr. 4 ohne Hinzufügung eines starken Spiritus, zur Ausstellung gebracht, aber nicht angenommen worden waren, sehr vortheilhaft über dieselben aus.

So vorzüglich auch diese Weine sein mögen, so sind dieselben in Australien doch mehr, als irgendwo, dem Verderben ausgesetzt. Denn es ereignet sich oft, daß in Jahren, wo die Weinberge zu den schönsten Hoffnungen berechtigen und eine ausge-