

Cap. XIV.

Vom Ablassen des Weins, und was bey solchem im Keller zu beobachten.

Wenn nun obberührter massen der Most gegohren, so kan man alsdann selbigen in den Keller bringen lassen, darinnen die Fässer dergestalt in Ordnung liegen sollen, daß keines das andere berühre; Doch wenn Raum zwischen denenselben ist, so kan man sie desto leichter besichtigen. Die Fässer sollen, damit sie nicht verriechen; das Spund-Loch wohl verstopfft haben; man muß sie nicht viel rütteln, noch, es sey dann, daß man Wein, der schon tüchtig ist, davon nehmen will, viel berühren.

Es ist auch im übrigen nicht nur üblich, sondern auch sehr gut, wenn man einen reinen geistreichen Wein haben will, daß man nach der Zeit, da der Most völlig ausgetobet, und seinen Schaum verworffen, den Wein in andere Fässer ablasse; und das aus dieser Ursache, weil der Wein, wenn er von seiner Hefen gesondert, im Winter eine bessere und lautere Mutter machet, sich auch besser und standhaffter hält. So wird er alsdann auch auf den Frühling viel klärer, als wann er auf seiner ersten Hefen liegend geblieben. Über das, wann der Wein lang bey seiner ersten Hefen bleibt, welche dick und rauh ist, verlieret er gar leicht seinen natürlichen Geschmack, und bekommt das