

# Übersicht Wermut - Herstellung

Daniel Z'graggen

www.destillate.agroscope.ch

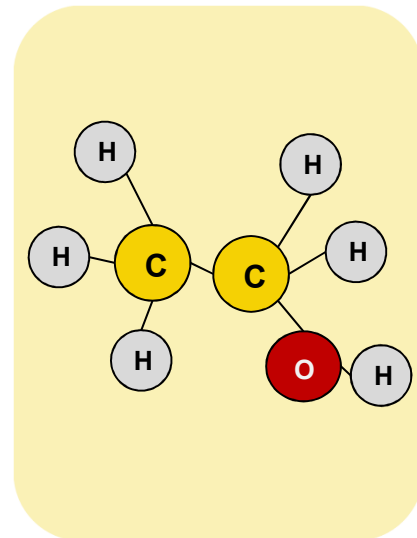
## WERMUT «aromatisierter Wein»



**1 Zutat**  
Gattung Artemisia



**75 % Wein**  
im Endprodukt



**Alkoholgehalt**  
14.5 – 22.0 % vol

**+ Kräuter**  
**+ Ethylalkohol**  
**+ Zucker**

### Herstellung

Seine einzigartige Aromatik und den bitteren Geschmack erhält der Wermut durch Zugabe verschiedener Pflanzenteile. Hierzu werden die Samen, Blätter, Rinden oder Wurzeln in getrockneter Form in einem Mazerat extrahiert. Die Basis bildet eines oder mehrere Kräuter der Gattung Artemisia:

- **Wermutkraut** (*Artemisia Absinthium*)
- **Pontischer Beifuss** (*Artemisia Pontica*)
- **Strand Beifuss** (*Artemisia Maritima*)

Die abgewogenen Kräuter werden dem Wein zugegeben bis die gewünschte Aromakonzentration erreicht ist.

Nach Beendigung der Mazeration werden die pflanzlichen Zutaten abgetrennt. Dem aromatisierten Wein kann nun unter Rühren Invertzuckersirup und Ethylalkohol beigefügt werden.

Vor der Abfüllung ist eine Kältestabilisation und Filtration zwingend notwendig, um Nachtrübungen in der Flasche zu vermeiden. Auf der Produktetikette muss auf den Sulfit-Gehalt (Konservierungsmittel Wein) hingewiesen werden.