

**Met in 2-4 Monaten**

**Zutaten:**

- 3 kg Bienenhonig
- 7 l Wasser
- 4 g Hefenährsalz
- 40 g Milchsäure 80%
- 10 g Mehl
- 1 Reinzuchthefer; Südweirasse (Portwein, Samos, Sherry oder ähnlich)

Damit der Honig sich besser mit dem Wasser vermischt, soll sowohl der Honig (im Wasserbad) als auch das Wasser auf etwa 50 °C erwärmt werden. Bei dieser Temperatur wird die Vermischung vorgenommen.

Nach der Abkühlung auf 25-20 °C gibt man die im Rezept angegebene Milchsäure, das Hefenährsalz, die Reinzuchthefer und das Weizenmehl dazu.

Da Honig keine natürlichen Trübstoffe enthält, die gärfördernd wirken, muß ersatzweise etwas Weizenmehl (geschmacklos) hinzugefügt werden, das sich nach der Gärung zusammen mit den Hefezellen absetzt.

Zur Geschmacksabrundung, Verfeinerung oder um einen neuen Typ zu schaffen, können entweder vor, besser aber nach der Gärung, Gewürze (Nelken, Ingwer, Kalmus, Zimt, Hopfen u. ä.) oder Kräuter und Kräuterauszüge zugesetzt werden.

Hier kann man experimentieren, wobei es ratsam ist, dies erst mit 1 Liter Wein zu versuchen und nur kleine Mengen an würzenden Aromen zu verwenden.

Das Gärgefäß wird nur gärvoll (mindestens 10% Steigraum belassen) befüllt, mit einem Gäraufsatz verschlossen und bei gleichbleibender Zimmertemperatur vergoren. Gegen Ende der Gärung täglich einmal schütteln.

Nach vollständigen Gärende kühl stellen, bald von der Hefe abziehen.

Falls der Wein zu herb ist, kann mit Honig (20-50 Gramm/Liter) nachgesüßt werden. Dann in Flaschen abfüllen.