

Tilsmagningsekstrakter

HUSK! Prøv altid ekstrakten i 1 liter vin først.

The	Meget stærk the, gerne aromatisk, tilsættes efter smag. Alle vintyper.
Kirsebærsten	100 g knust kirsebærsten udtrækkes i 25% alkohol i 8 dage, hvorefter stenene sies fra. Malaga og cherry brandy.
Vanille	2 stænger pr. 25 liter. Alle vintyper.
Rosiner	Tilsæt 1 pakke rosiner (ca. 370 g) under gæringen. Giver bouquet. Rødvin.
Tannin	5 g til 25 liter vin. Giver den karakteristiske snerpede smag. Rødvin.
Rønnebær	Lad 1 håndfuld friske modne rønnebær gære med. Hvidvin.
Allehånde	Hel allehånde stødes groft og udtrækkes i 25% alkohol i 3-4 dage; sies. Portvin, bourgogne og malaga.

Gå forsigtigt frem, men husk: Øvelse gör mester - god fornøjelse!

**Drik hver dag 1 glas vin,
og lev længere**