

Višňové víno

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Višně včetně pecek 3 kg
- Cukr 3 kg
- Dimežon 10 litrový 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Kvašení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do demižonu naházím 3 kg umytých višní a zasypu 3 kg cukru, zbytek doleji převařenou vychladlou vodou. Když je tak třetina plná je potřeba cukr důkladně rozmíchat. Poté zazátkuji kvasnou zátkou a dám kvasit (4-8 týdnů, podle teploty). Když višně klesnou je potřeba víno stočit do jiné nádoby a nechat dokvasit. Poté plníme do lahví.

Tento poměr surovin mám ověřen léty praxe, recept jsem podědil. Vznikne poměrně silné a sladké víno, sítě rudé barvy. Mě osobně moc chutná. Experimentuji i s přidáním BRANDY, víno získá podobu portského a je skladovatelné.