

# EISWEIN

mit über 200° Öchsle



## KRÖNUNG DER „WEINMACHER“

Bei frostigen minus 14,5° C wurden Anfang Februar von den Mitgliedern der mittelbadischen Winzergenossenschaft Waldulm, Franz und Markus Kohler sowie Markus Jülg, die Spätburgundertrauben für Eiswein gelesen.

## Ein bisschen Warenkunde

Eiswein gibt es nur, wenn die Temperaturen bei der Lese unter minus 8° C liegen. Das ist beziehungsweise festgelegt. Der Winzer kann im Herbst sehr gesunde Trauben zum Schutz in Netze oder Folien einpacken und auf einen strengen, kalten Winter hoffen. Gut ist, wenn noch vor Weihnachten so kalte Wetterlagen eintreten, was im Winter 2011/2012 aber nicht der Fall war.

Zur Eisweinlese geht es frühmorgens bei klirrendem Frost und oft noch bei Dunkelheit hinaus, denn mit Sonnenaufgang steigen die Temperaturen bekanntlich wieder an.

Die Trauben müssen noch in gefrorenem Zustand auf die Kelter kommen. So bleibt beim Pressen Wasser in Form von Eis auf der Kelter zurück, und es entsteht auf natürliche Weise ein hochkonzentrierter Most, oft mit 180° Öchsle und mehr. Beim Weinausbau bedingt der hohe Zuckergehalt dann eine natürliche Konservierung, sozusagen einen „Marmeladeeffekt“. Dadurch gärt der Most nicht durch, und es entstehen wunderbar edelsüße Tropfen mit üppigsten Aromen, die an reichhaltige exotische Früchtekörbe erinnern.

Eisweine zu genießen, als Aperitif oder als edelsüßer Wein zum Dessert, kann, nein ist ein echter Wohlgenuß.



Infos über Eiswein unter [www.ds-press.de](http://www.ds-press.de);  
[www.badische-zeitung.de/freiburg/eiswein-diesmal-bis-zu-221-grad-oechsle-24479121.html](http://www.badische-zeitung.de/freiburg/eiswein-diesmal-bis-zu-221-grad-oechsle-24479121.html)