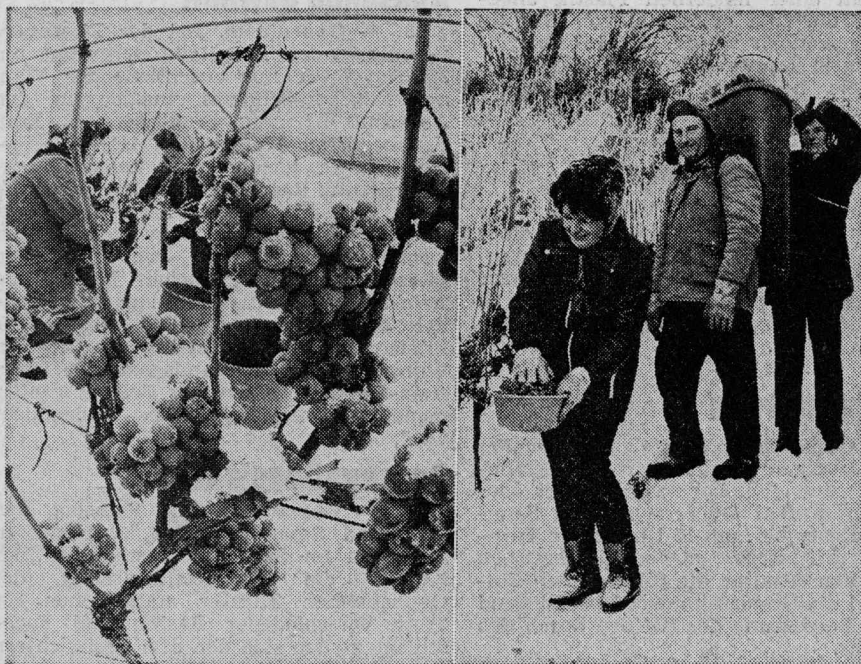


Eiswein bei 14 Grad minus eingebracht

In einem AZ-Gespräch erläuterte Oberchemierat Karl-Heinz Laubenheimer den Begriff des Eisweins. Demnach handelt es sich um ein Erzeugnis, das aus dem Most der durch Pressen gefrorenen Trauben gewonnen wurde. hergestellt wird. Beim Pressen läuft zunächst der nicht gefrorene konzentrierte Traubensaft ab. Auf der Kelter bleibt das in den Beeren vorhandene Eis, zusammen mit den Trestern zurück. Der Preßvorgang muß rechtzeitig, das heißt, bevor eine Verdünnung des Saftes durch wiederschmelzendes Eis, vorgenommen werden. Der ablaufende konzentrierte Most stellt ein Produkt besonderer Qualität dar, das aber nur unter Hinnahme beachtlicher Mängelverluste erkaufte werden kann. Je nach dem Reifezustand der Trauben und der Höhe des Mostgewichtes werden neben dem Prädikat „Eiswein“ die vom Gesetz vorgeschriebenen Prädikate wie Auslese und Beerenauslese zur Bezeichnung derartiger Erzeugnisse verwendet. Eisweine stellen eine Spezialität dar, die nur in Jahren mit entsprechender Witterung und befriedigender Traubenreife zu erzielen ist und die deswegen einen gewissen Seltenheitswert mit den entsprechenden Preisen besitzt.

1-1. - Oppenheim. Am Wochenende und zu Beginn dieser Woche waren die Voraussetzungen für eine Eisweingewinnung in Rheinhessen besonders günstig. Die Temperaturen sanken unter vierzehn Grad Celsius. Die Winzer, die von den qualitativ guten Trauben des Jahrgangs 1973 nicht alles gelesen hatten, konnten Eisweinmoste von beachtlicher Qualität einbringen. Im Labor der Landes-Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Gartenbau in Oppenheim wurden Mostgewichte von teilweise über 180 Grad Öchsle festgestellt, bei einem Säuregehalt von 12 bis 14 Promille, womit ideale Voraussetzungen für besonders hochwertige Weine gegeben sind. Bis die Kreszenzen den Weinliebhabern kredenzt werden können, bedarf es noch mancher Mühe und Arbeit. Die Vergärung derartiger Weine erfordert von den Kellermeistern sehr viel Wissen, Fingerspitzengefühl und Sorgfalt, damit aus dem wertvollen Most auch ein wertvoller Wein wird.



Unsere Bilder entstanden in den Weinbergen der Güter Carl Sittmann und Heinrich Sandel in Oppenheim. Die Winzergenossenschaft Nackenheim erzielte einen Eiswein von 140 Grad Öchsle. Das Gustav Adolf Schmitt'sche Weingut in Nierstein erreichte im Oelberg 195 Grad Öchsle. Auch das Weingut Georg und Ludwig Schmitt in Nierstein sowie die Weingüter Hans Janß und Sohn und das Weingut Rudolf Schätzel in Guntersblum brachten ebenfalls Eisweine ein.

Fotos: Rudi Klos