

## **Weingärtner Freudenstein-Hohenklingen ernten Eiswein für Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft**

**Knittlingen-Hohenklingen (pm).** Am 11. Februar war es endlich soweit: Frühmorgens um 05:30 Uhr, bei noch völliger Dunkelheit und dick eingepackt, bei minus 13 Grad Außentemperatur, machten sich rund 25 Helferinnen und Helfer daran, im Gewinn „Grainbach“ eine im Weinbau nicht ganz alltägliche Ernte einzufahren und damit den Abschluss des außergewöhnlichen Weinjahres 2020 zu beschließen: Im 20ar großen Weinberg von Genossenschaftsmitglied Karl Krauß wurde im Auftrag der Württembergischen Weingärtner-Zentralgenossenschaft (WZG) in Möglingen Eiswein gelesen. Zum ersten Mal in der Geschichte der Weingärtner Freudenstein-Hohenklingen.

Eiswein bezeichnet einen Wein, der aus gefrorenen Trauben hergestellt wird. Gemäß dem deutschem Weinrecht wird er zur Qualitätsstufe der Prädikatsweine gezählt und steht nach dem deutschen Weingesetz auf einer Stufe mit dem Prädikat „Beerenauslese“.

Eisweine sind hochwertige, recht dickflüssige, natursüße Weine. Die meisten dieser Weine werden aus Rieslingtrauben erzeugt. Wie im Falle des diesjährigen Freudensteiner Eisweines, können aber auch Rotweinsorten wie der Lemberger zu Eiswein verarbeitet werden. Da auch das Fruchtfleisch dieser Trauben weiß ist, wird auch der 2020er „Freudensteiner“ einen reinweißen Eiswein ergeben. Ihre hohe, natürlich Süße verdanken diese Weine dem Umstand, dass sie bei mindestens minus 7 °C im gefrorenen Zustand geerntet werden müssen und sofort danach gepresst werden. Das in den Beeren enthaltene Wasser kristallisiert bei diesen Temperaturen größtenteils aus und nur der in den Trauben enthaltene Zucker bindet nicht kristallisiertes Wasser und Fruchtsäuren. Es gilt die Faustregel: Je tiefer die Temperatur, umso süßer der Saft. Das Resultat sind höchst konzentrierte, sehr süße Weine. Sie besitzen in der Regel eine kräftige, hocharomatische Säure, die ein wichtiges Gegengewicht zur intensiven natürlichen Süße dieser Weine bildet. Aufgrund der immer wärmer werdenden Winter sind deutsche Eisweine eine besondere Weinspezialität, genießen als Raritäten Weltruf und werden von Weinkritikern und Experten zu den begehrtesten, natürlichen Süßweinen gezählt. In manchen Ländern (beispielsweise Neuseeland) wird Eiswein durch Einfrieren normal geernteter Beeren „künstlich“ hergestellt. Dieses Verfahren, auch als „Frosting“ bezeichnet, ist in Deutschland allerdings gesetzlich verboten.

Für die Lese benötigten die kälteunempfindlichen Helfer knappe zwei Stunden; und das Ergebnis konnte sich kurz nach Sonnenaufgang denn auch wahrlich sehen lassen: Insgesamt wurden rund 800 Kilogramm Trauben mit einem Mostgewicht von stolzen 150 Oechsle geerntet, die rund 180 Liter des hochwertigen Tropfens, abgefüllt in 0,357 Liter-Flaschen ergeben werden und im Anschluss daran von der Württembergischen Zentralgenossenschaft (WZG) in Möglingen vermarktet werden. Vorstandsvorsitzender Armin Notter zeigte sich hiervon höchst angetan: „Der heutige Lesetag krönt das Weinjahr 2020 und bestätigt unsere an höchsten Qualitätsansprüchen orientierte Weinphilosophie!“ so der sichtlich stolze und zufriedene Chef der rund 18 Hektar großen Genossenschaft.



v.l.n.r. Armin Notter (Vorstandsvorsitzender WG FH), Weinbergbesitzer Karl Krauß, Markus Werner (WZG) und Horst Steinhilper (WG FH)

