

Weingärtner Freudenstein-Hohenklingen ernten Trockenbeerenauslese für Württembergische Weingärtner- Zentralgenossenschaft

Knittlingen-Freudenstein (pm) Am 30. November war es soweit: Morgens um 08:00 Uhr, dick eingepackt bei Minus 4 Grad, machten sich rund 25 Helferinnen und Helfer daran im Freudensteiner „Brunnquellweinberg“ eine im Weinbau nicht ganz alltägliche Ernte einzufahren:

In den Weinbergen der beiden Genossenschaftsmitglieder Friedrich Zimmermann und Jochen Roller sollte im Auftrag der Württembergischen Weingärtner-Zentralgenossenschaft (WZG) in Möglingen eine Riesling Trockenbeerenauslese geerntet werden.

*Eine Trockenbeerenauslese - die in Deutschland höchste Wein-Qualitätsstufe für Prädikatsweine - wird aus Trauben gekeltert, die an der Rebe von Grauschimmelfäule (*Botrytis cinerea*) befallen wurden. Der Pilz ruft im Herbst, besonders bei Nebel und feuchtwarmem Wetter, die so genannte Edelfäule hervor. Durch den Pilzbefall werden die Beerenhäute perforiert, so dass sie austrocknen können, wodurch der Zucker durch Wasserverdunstung infolge der Sonneneinstrahlung auf natürliche Weise stark konzentriert wird. Die ganzen oder teilweisen Trauben verbleiben so lange am Rebstock, bis sie nahezu zu Rosinen eingetrocknet sind.*

Traditionell werden hierfür die einzelnen Beeren von Hand ausgelesen und müssen ein Mindestmostgewicht von 150° Oechsle für das Erreichen des Prädikats erreichen. Die ausgelesenen Beeren liefern dann winzige Mengen eines einzigartigen, meist alkoholarmen Elixiers mit oft nur 5–8 % Alkohol und großen Mengen an unvergorenem traubeneigenen Zucker sowie einer brillanten Säure.

Gute Trockenbeerenauslesen sind meist bernsteinfarben; ihre Haltbarkeit liegt aufgrund des extrem hohen Anteils an Feststoffen, die naturgemäß nicht oxidieren können, – adäquate Lagerungsbedingungen vorausgesetzt – bei mehreren Jahrzehnten und oftmals sogar darüber hinaus.

Für die Lese benötigten die Helfer knappe vier Stunden, wobei unter dem gestrengen Blicken von Markus Werner und seinem Team von der WZG, penibel darauf geachtet wurde, die Trauben in zwei Chargen zu selektieren: Die ausgetrockneten, edelfaulen Trauben für die angestrebte Trockenbeerenauslese und die anderen, noch nicht ausgetrockneten Beeren.

Das Ergebnis konnte sich am Ende des Tages auch sehen lassen: Die angestrebte Trockenbeerenauslese wurde mit einem Mostgewicht von stolzen 165 Oechsle mehr als erreicht und auch die anderen, „ausgesonderten“, weil nicht vollständig ausgetrockneten Rieslingtrauben erreichten mit einem Mostgewicht von 135 Grad Oechsle locker das Prädikat „Beerenauslese“. Vorstandsvorsitzender Armin Notter zeigte sich von den Ergebnissen am

Ende des Lesetages mehr als angetan: „Das Ergebnis bestätigt unsere an höchsten Qualitätsansprüchen orientierte Weinphilosophie!“ so der Chef der rund 18 Hektar großen Genossenschaft.

