



## Süßes zum Dessert

Eiswein und Auslese: Süßweine aus getrockneten oder gefrorenen Trauben sind der Höhepunkt eines jeden herrlichen Menüs – und ein schier zeitloser Genuss.

**E**iswein gilt in der ganzen Welt als eine der bedeutendsten Weinspezialitäten und wird dementsprechend teuer gehandelt. Er gilt als extrem lange haltbar und wird in Deutschland zumeist aus weißen Trauben gekeltert, etwa aus der Rieslingtraube oder der Scheurebe. Ihn herzustellen erfordert vom Winzer Planung und Risikobereitschaft. Denn für den Eiswein muss er die Trauben länger als üblich an den Reben lassen. Um die Früchte in dieser Zeit vor Vogelfraß zu schützen, packt er sie in Folien. Dann muss er hoffen, dass das Wetter mitspielt und ihm Minusgrade beschert. Erst wenn die Beeren eine Nacht mit minus acht Grad Celsius hinter sich haben, darf der Winzer Eiswein lesen und keltern. In der Regel werden die Trauben dann in den frühen Morgenstunden geerntet und im gefrorenen Zustand verarbeitet (siehe dazu auch Seite 31). Das in den Beeren enthaltene Wasser kristallisiert bei anhaltenden Minusgraden größtenteils aus und bleibt als Eis auf der Kelter zurück. Nur die Fruchtsäuren und der süße Saft, dessen Gefrierpunkt tiefer liegt als der von Wasser, werden als konzentrierter Most gewonnen. Der Zuckeranteil in diesen Mosten ist derart hoch, dass die Hefen es nicht schaffen, den gesamten Zucker zu Alkohol zu vergären. Daher haben deutsche Eisweine sehr hohe natürliche Restzuckeranteile von weit über 100 Gramm pro Liter, aber geringe Alkoholgehalte. Diese liegen meist nur zwischen sieben und zehn Volumenprozent. Geschmacklich sorgen die in den Beeren enthaltenen Fruchtsäuren für ein natürliches Gegengewicht zur intensiven Süße.

**Auslese, Beerenauslese und Trockenbeerenauslese** Ebenfalls zu den deutschen Süßweinen gehören die Auslese, die Beerenauslese und die Trockenbeerenauslese. Die Abstufungen erfolgen je nach Süßegrad der Beeren bei der Ernte. Bei diesen Weinen werden vollreife, edelfaule und getrocknete Beeren einzeln ausgelesen, daher der Name „Auslese“. Die Trauben für die Beerenauslese müssen zumeist überreif oder edelfaul sein. Dazu muss der Winzer oft bis weit in den Herbst warten. Bei nebligem und feuchtwarmem Wetter befällt die sogenannte Grauschimmelfäule die Reben. Dieser Pilz (*Botrytis cinerea*) macht die Haut der Trauben durchlässig und sie trocknen nach und nach aus. Der Zucker liegt dann konzentrierter in den trocknenden Trauben vor. Das Ergebnis ist ein „naturesüßer“ Wein mit niedrigem Alkoholgehalt, ähnlich dem Eiswein. Charakteristisch für den meist aus der Rieslingtraube hergestellten Wein sind seine goldene Farbe und eine leicht dickflüssige Konsistenz. Für eine Trockenbeerenauslese verwendet der Winzer nur die Trauben, die schon fast zu Rosinen getrocknet sind. Das sind meist nur sehr wenige und von Hand verlesene Beeren. Und auch die Mostausbeute ist mehr als gering. Aus ihm wird ein in Deutschland einzigartiger Süßwein gewonnen. Wie Eiswein und Beerenauslese hat auch die Trockenbeerenauslese einen niedrigen Alkoholgehalt zwischen fünf und acht Prozent. Gute Trockenbeerenauslesen sind meist gold- bis bernsteinfarben, ihre Haltbarkeit liegt bei 100 Jahren und mehr.



Eiswein wird erst bei Minusgraden gelesen.



Fast zu Rosinen getrocknet: Trauben für einen Süßwein.

Der hohe Arbeitsaufwand, eine sehr niedrige Ausbeute, eine lang andauernde Gärung und die große Haltbarkeit der Weine sind Gründe für die oft hohen Preise, die man für diese wunderbaren Raritäten zahlen muss.

### Zum Dessert

Egal ob Eiswein oder Auslese, die süßen Tropfen passen toll zu Desserts, schmecken gut gekühlt aber auch zwischendurch.

### Zucker im Traubenmost

Eiswein, Auslese, Beerenauslese und Trockenbeerenauslese gehören zu den Prädikatsweinen. Typisch für diese Süß- oder Dessertweine ist ein hoher natürlicher Zuckeranteil im Wein. Laut EU-Verordnung ist ein Zuckergehalt von mindestens 40 Gramm pro Liter Wein vorgeschrieben.

Um einen so süßen Wein zu produzieren, bedarf es sehr süßer Früchte und eines sehr süßen Mostes. Prädikatsweine wie die Auslese, die Beerenauslese, die Trockenbeerenauslese und der Eiswein müssen jeweils einen bestimmten Mindestgrad Öchsle besitzen. Öchsle ist die Maßeinheit für das Mostgewicht des Traubenmostes. Sie gibt an, wie viel Gramm ein Liter Most mehr wiegt als ein Liter Wasser. Es ist ein Maß für den Anteil der gelösten Stoffe, vor allem des Zuckers, im Traubenmost. Der Grad Öchsle stellt auch einen Indikator für den zu erwartenden Alkoholgehalt von Wein dar. Einfach gesagt: Mehr Zucker kann zu mehr Alkohol vergoren werden. Bei zu viel Zucker allerdings stellen die Hefen schon nach kurzer Zeit ihre Arbeit ein. Grundsätzlich gilt:

- Eine Auslese muss mindestens 95 Grad Öchsle aufweisen,
- eine Beerenauslese mindestens 125 Grad Öchsle,
- eine Trockenbeerenauslese mindestens 150 Grad Öchsle
- und Eiswein kann bis zu 300 Grad Öchsle haben.

Der Erfinder dieser Maßeinheit war übrigens der Pforzheimer Mechaniker Ferdinand Oechsle.

### Meine Empfehlungen

#### 2011 Wqem, Weingut Hans Wirsching

Nur die besten Trauben schaffen es durch die Handlese in diese edelsüße Traubencuvée. Die feine Nase des Wqem ist geprägt durch Melisse, Vanille und einer einladenden Honignote. Wenn Sie einen Begleiter zu kräftigem Käse oder einem Schokoladen-Soufflé suchen, haben Sie mit diesem Wein das perfekte Gegenstück gefunden.

Preis für 0,375 l: circa 11 Euro, [www.wirsching.de](http://www.wirsching.de)

#### Herzog Rieslaner Beerenauslese edelsüß 2013, Weingut Müller-Catoir

Diese edelsüße Beerenauslese schafft den perfekten Spagat zwischen intensiver, schmelzender Fruchtsüße und animierender Säure. Die feine Balance zwischen feinen getrockneten Kräutern und reifer gelber Frucht. Ein passender Begleiter für helle Cremedesserts und vollmundigen Käse.

Preis 0,375 l: circa 38 Euro, [www.mueller-catoir.de](http://www.mueller-catoir.de)

Text: Trixi Bannert, Meike Heinatz

Fotos: Marco Stepniak, [www.deutscheweine.de](http://www.deutscheweine.de), Andi Löchte



### Die Autorin

Trixi Bannert ist IHK-geprüfte Weinfachberaterin und Sommelière. Am 23. Januar und 13. März finden unter ihrer Leitung wieder zwei Einfach Hausgemacht-Weinworkshops in Münster statt.

[www.seminare.lv.de/einfachhausgemacht](http://www.seminare.lv.de/einfachhausgemacht)



Liebt den frischen, knackigen Geschmack von Eiswein: Winzer Werner Schönleber, der seit über 40 Jahren fast täglich im Weinberg unterwegs ist.

**Wann haben Sie zum ersten Mal Eiswein gekeltert?**

**Werner Schönleber:** Als junger Mann. Ich lag meinem Vater deswegen lange in den Ohren. 1975 war dann die Zeit reif. Und gleich der erste Eiswein war sehr beachtet.

**Eignet sich jede Weinlage für die Erzeugung von Eiswein?**

**Schönleber:** Entscheidend ist starker Frost. Lagen an großen Wasserflächen, die Wärme speichern, eignen sich deshalb nicht. Generell ist es am Hangfuß kälter als in Hangmitte, weil sich kalte Luft ins Tal setzt. Wir nutzen für Eiswein die Reben am Fuße des Halenbergs.

**Produzieren Sie jedes Jahr Eiswein?**

**Schönleber:** Wir entscheiden das nach Wetterprognose und Gesundheitszustand der Trauben. Sind sie sehr früh reif, ist die Zeit bis zum harten Frost oft zu lang. Sie könnten vorzeitig vergammeln. In diesem und im letzten Jahr hat uns leider das Wetter einen Strich durch die Rechnung gemacht. Dafür war die Lese 2012 gut, sodass wir noch Eiswein im Angebot haben.

**Was unterscheidet den Eiswein von anderen Süßweinen?**

**Schönleber:** Bei Eiswein steht der eigentliche Traubengeschmack im Vordergrund. Der Frost bindet das

Wasser in den Beeren und konzentriert so Aromen und Säuren. Ein frischer, knackiger Geschmack und eine ausgeprägte Fruchtsäure sind typisch für Eiswein.

**Was ist die Besonderheit beim Keltern von Eiswein?**

**Schönleber:** Die Kelterung läuft bis zu zwölf Stunden. Der beste Saft kommt dabei in der ersten Stunde. Für Eiswein verwenden wir ausschließlich diese erste Pressung, den Rest zum Beispiel für Spätlesen.

**Woher kommen Ihre Kunden, die Eiswein kaufen?**

**Schönleber:** Eiswein ist in der ganzen Welt nachgefragt. Der Markt für wirklich große Eisweine ist schmal und sehr international.

**Wie lange kann Eiswein gelagert werden?**

**Schönleber:** Gut gelagerter Eiswein aus gesunden Trauben ist ein Wein für die Ewigkeit. Eltern oder Großeltern kaufen gern Flaschen zur Geburt eines Kindes und kredenzen den Eiswein dann bei besonderen Anlässen wie Konfirmation oder Hochzeit.

**Was kostet die Weinrarität?**

**Schönleber:** Wir verkaufen Eiswein in 0,375-Liter-Flaschen ab 75 Euro. Auf besonderen Wunsch und für



Werner Schönleber und Sohn Frank führen das Weingut der Familie in Monzingen gemeinsam.

unseren Keller gibt es auch Abfüllungen in Großflaschen.

**Und wozu schmeckt Eiswein am besten?**

**Schönleber:** Zu Desserts, die ausdrucksvoll im Geschmack sein müssen. Oder zu reifem Käse wie Blauschimmel- und Rotschmierekäse oder sehr altem Gouda. Für mich ist Eiswein aber ein Solitär, den ich in besonderen Stunden genieße.

Interview: Reingard Bröcker, Sonja Böder  
Fotos: Marco Stepniak

# Wein für die Ewigkeit

Das Weingut Emrich-Schönleber am kleinen Fluss Nahe gehört in Sachen Eiswein zu den ganz Großen. In guten Jahren erhalten hier Trauben die Chance, durch Frost geädelt und zu exklusivem Eiswein gekeltert zu werden. Einfach Hausgemacht sprach mit Winzer Werner Schönleber.



Bei frostigen Temperaturen beginnt kurz vor Sonnenaufgang die Eisweinlese am Halenberg.



Auf Schiefer, Quarzit und Kiesel wachsen kleinbeerige, aromatische Rieslingtrauben.



Die Folien schützen die Trauben an den entlaubten Rebstöcken vor hungrigen Vögeln.



Die Trauben müssen schnell in die Kelter, damit der Frosteffekt nicht verloren geht.