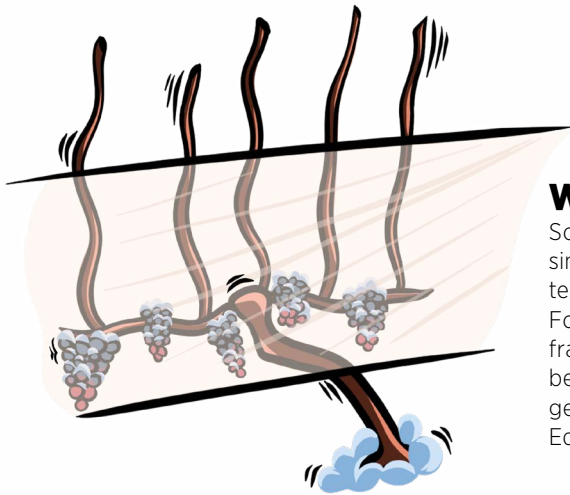


How to make Eiswein

Weitere Grafiken
www.vinum.eu/Infografik



Weinberg

Sobald die Trauben vollreif sind, werden die Parzellen teilweise entblättert und mit Folie abgedeckt, um Tierfrass zu verhindern. Die Trauben müssen am Rebstock gefrieren, und es darf keine Edelfäule entstehen.

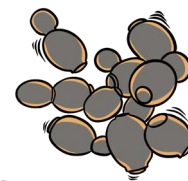
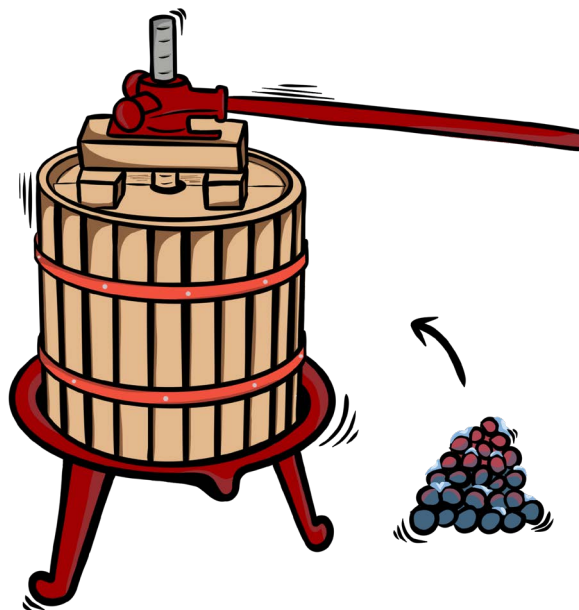


Weinlese

Trauben für Eiswein müssen bei mindestens -7°C und $110 - 128^{\circ}$ Öchsle Mostgewicht ($\approx 280\text{ g/l}$ Zucker) geerntet werden. Häufig erntet man aufgrund von Witterung und Selektion nur 5 - 10 Prozent der ursprünglichen Traubenmenge. Bei der Lese helfen oft Familie und Freunde, die sich nachts oder in der Früh auf den Weg in den Rebberg machen, da es für diese seltene Lese keine eigene Lesemannschaft gibt.

Pressen

Die Beeren müssen auch gefroren gekeltert werden. Der süsse Saft hat einen niedrigeren Gefrierpunkt, daher taut er früher auf und lässt das gefrorene Wasser in den Keltern zurück. Heraus kommt ein hochkonzentrierter Most mit einem hohen Zuckergehalt.



Hefen

Weil Hefen derart hohe Zuckergehalte nur schwer verarbeiten können, haben Eisweine sehr hohe natürliche Restzuckergehalte, oft weit über 100 g/l , und etwa 7 Vol.-% Alkohol.

Good to know

In Deutschland wurde der erste Eiswein vermutlich **1830** gekeltert +++ Der Ertrag von Eiswein liegt im Durchschnitt bei nur **300 bis 500 Litern pro Hektar** +++ Die Beeren müssen frei von Edelfäule sein und gefroren geerntet und gekeltert werden +++ Die gefrorenen Beeren sorgen für eine **höhere Konzentration** der Inhaltsstoffe und einen vergleichsweise **hohen Säuregrad**

Fun Fact



Eisweine sind teuer, schon allein wegen der aufwändigen Herstellung und des geringen Ertrags. Der teuerste kommt derzeit von Egon Müller, Scharzhofberger Riesling Eiswein für 2852 Euro. Nicht nur Deutschland ist bekannt für hervorragende Eisweine, auch in Kanada, den USA und Österreich werden Eisweine produziert, wenn das Wetter mitspielt. Das oben erläuterte Verfahren gilt nur für deutsche Eisweine.