

Stadt
Lorch



Kälteeinbruch beschert Eiswein

Jochen Neher in Lorch will biovegane Eiswein ausbauen

Lorch. (mg) – Aufgrund der Minustemperaturen in der Nacht zum 21. und 22. Januar sind im Rheingau an einigen kalten Standorten gefrorene Trauben für eine Eisweinbereitung geerntet worden.

Eiswein wird aus vollständig gefrorenen Weintrauben gewonnen, die bei hartem Frost geerntet und in gefrorenem Zustand gepresst werden, wodurch sich eine hohe Konzentration an

Süße und Säure ergibt.

Um eine ausreichende Gefrierung bzw. Eiskristallbildung durch Frosteinwirkung in den Beeren zu gewährleisten, müssen die erforderlichen Minustemperaturen (weniger als -7°C) über mehrere Stunden angehalten haben. Doch die Qualität des fertigen Weines hängt weniger vom Ausgangsmostgewicht der Trauben, sondern vielmehr von deren Gesundheitszustand ab.

Der gesetzliche Grenzwert für das Mindestmostgewicht liegt bei 125 Grad Oechsle.

Der Wein, der aus der Kälte kommt, gilt allgemein als Rarität. Mit ein solch kostbaren Rarität wurde in diesem Jahr auch der Winzer Jochen Neher aus dem Weingut Mohr in Lorch belohnt.

Am Dienstagmorgen, noch im Mondlicht, bei $-8,5^{\circ}\text{C}$, waren die Lesebedingungen optimal. Dank vieler fleißiger Helfer, unterstützt von der amtierenden Lorcher Weinprinzessin Mara Schneider, waren die Trauben schnell eingeholt und konnten sofort gekellert werden.

Die Voraussetzungen für einen sehr guten und haltbaren Eiswein sind bei 350 Liter und 150 Grad Oechsle bestens gegeben.

Jochen Neher ist mit seinem Eiswein, der wahrscheinlich der einzige biovegane Eiswein im Rheingau sein wird und dem Jahrgang 2018 sehr zufrieden.

Das Motto „Tausend & ein Geschmack“ des Weingutes mit seiner Straußwirtschaft und dem türkischen Kochkurs ist damit um eine weitere Genusskomponente bereichert.



Jochen Neher und fleißiger Helfer bei der Eisweinlese.



Tief gefroren werden die Trauben geerntet.