

Damit hat niemand mehr gerechnet

Im Rheingau haben einige Winzer erfolgreich Eiswein geerntet – so spät wie noch nie

ERBACH/WINKEL/LORCH (boli). Bis der erste güldene Saft aus der Kelter läuft, dauert es gut eine halbe Stunde. Bei minus neun Grad Celsius sind die Trauben in der vergangenen Nacht zu festen Eisbrocken zusammengefroren. „Der Saft läuft ganz zart und konzentriert ab“, sagt Frank Nikolai. Die erste Messung hat 161 Grad Oechsle ergeben. „Das wird natürlich noch etwas weniger werden“, sagt der Junior vom Weingut Heinz Nikolai in Erbach. Dass es für den Jahrgang 2020 jetzt im Februar überhaupt noch mit der Eisweinernte klappen würde, damit hat er eigentlich nicht mehr gerechnet.

Die Kelter werde für die 800 bis 900 Kilo Trauben noch den ganzen Tag brauchen. 189 Grad Oechsle hat das Refraktometer für den ersten Most gemessen. Der Durchschnitt wird später wohl bei 180 Oechsle liegen – geschätzt. Erstaunt war Bengel über die Güte der Trauben. Knapp einen halben Hektar hatte man direkt unterm Schloss stehen lassen. „Eine schöne Überraschung und ein schöner Abschluss für den Jahrgang 2020“, fasst Bengel zusammen. Die letzte Eisweinernte auf Schloss Vollrads liegt schon einige Jahre zurück. Obwohl man es immer wieder versucht hatte, trägt der letzte Eiswein das Jahr 2012 auf dem Etikett.

Von der guten Qualität der Trauben überrascht

„So spät waren wir noch nie dran“, berichtet Nikolai. Den letzten Eiswein, einen Rosé vom Spätburgunder, hat das Weingut 2018 gelesen, Ende Januar, in der Blutmondnacht. Diesmal ist es ein Riesling vom Hallgartener Würzgarten, den Nikolai um 6 Uhr morgens mit einer kleinen Truppe bei Eiseskälte nach Hause geholt hat. „Wir hätten die Trauben natürlich gerne etwas früher geholt“, beschreibt Nikolai die schon fast rötlichen Trauben. Mit der Qualität ist der Winzer aber trotzdem zufrieden. Wie viel Liter am Ende herauskommen, lässt sich jetzt noch nicht sagen. Bei einer normalen Ernte hätten die zehn Zeilen Riesling bis zu 1200 Liter Most gebracht, jetzt werden es vielleicht um die 100 Liter von der süßen Rarität sein.

Wie viel Liter Eiswein es letztlich sein werden, das kann auch Ralf Bengel, der Weingutsdirektor von Schloss Vollrads, zum jetzigen Zeitpunkt noch nicht sagen. „Die Temperaturen waren bei knapp minus zehn Grad ideal“, berichtet Bengel.

Eisweinfreuden auch beim Bio-Weingut Mohr in Lorch

Bei minus zehn Grad konnte am frühen Mittwochmorgen auch das Bio-Weingut Mohr in Lorch den lang ersehnten Eiswein lesen. „Im Dezember und Januar war es zwar kalt, aber nicht kalt genug“, berichtet Jochen Neher, Inhaber des Weinguts in der vierten Generation. Wegen des hohen Zuckergehalts gefrieren die Trauben erst bei unter minus sieben Grad. „Jetzt hat es endlich geklappt!“ Von 7 bis 9 Uhr ging es mit acht Lesehelfern aufs Feld. Nach vier Stunden auf der Kelter dann das stolze Ergebnis: 100 Liter Riesling Eiswein aus der Lage Lorcher Schlossberg mit 216 Grad Oechsle. „Das ist das höchste Mostgewicht für einen Eiswein und das zweithöchste Mostgewicht überhaupt für einen Süßwein in der über 145-jährigen Geschichte des Weinguts“, sagt Neher. Der 2020er Eiswein wird frühestens im Mai oder Juni in den Verkauf kommen. Wer nicht so lange warten möchte, dem kann bis dahin mit einer Flasche Eiswein aus dem Jahr 2018 geholfen werden.