

# Eisweinlese bei Minus 10 Grad

## 100 Liter Riesling Eiswein mit 216 Grad Oechsle

Lorch. – Das Warten hatte am Mittwochmorgen letzter Woche ein Ende. Denn am 10. Februar konnte das Bio-Weingut Mohr in Lorch bei  $-10^{\circ}\text{C}$  Celsius den lang ersehnten Eiswein lesen. Im Dezember und Januar war es zwar auch kalt, aber nicht kalt genug. Die Trauben gefrieren aufgrund ihres hohen Zuckergehaltes erst bei unter  $-7^{\circ}\text{C}$  Grad Celsius. Im Laufe des Winters hatten wir in Lorch 3 Nächte mit  $-6,5^{\circ}\text{C}$  Grad Celsius – leider nicht kalt genug! Jetzt hat es endlich geklappt! Der Inhaber des Weingutes in 4. Generation, Jochen Neher, trommelte 8 fleißige Lesehelfer zusammen und sie ernteten von 7 bis 9 Uhr die kostbaren Trauben.

Die Erntehelfer stärkten sich mit einer leckeren türkischen Rote-Linsensup-

pe, zubereitet von Jochen Neher's Ehefrau Saynur, und türkischem Tee um sich wieder aufzuwärmen.

Die gefrorenen Trauben wurden sofort ins Weingut Mohr gebracht und der Pressvorgang gestartet. Es dauerte einen Moment, dann lief der Saft erst tropfenweise, dann in feinen Fäden von der Kelter. Nach 4 Stunden 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 Weingutes Mohr in Lorch. Der 2020er Eiswein wird frühestens im Mai/Juni in den Verkauf kommen.

