

# Edelsüße Weine

Kostbare Schätze



Willkommen  
in besten Lagen.

[deutscheweine.de](http://deutscheweine.de)



# Edelsüße Köstlichkeiten sind ein Geschenk der Natur

Wenn die Hauptlese in den deutschen Weinanbaugebieten erfolgreich beendet ist, kann man beobachten, dass in bestimmten Lagen einzelne Weinberge noch nicht gelesen sind. Sie sind vom Winzer nicht vergessen worden, sie warten vielmehr darauf, edelsüße Köstlichkeiten zu werden. Bei günstiger Herbstwitterung entwickeln sich die Trauben weiter und steigern auf natürliche Weise täglich ihren Süßegrad.

Die deutschen Weinanbaugebiete liefern einen großartigen Fundus solcher edelsüßer Weine: Auslesen, Beerenauslesen, Trockenbeerenauslesen und Eisweine mit filigraner Struktur und harmonischem Spiel von reifer Säure und edler Süße. Alle diese Tropfen sind wegen der geringen Ausbeute und des Risikos, die Trauben bis in den Spätherbst und Winter hängen zu lassen, sehr wertvoll.

Bis Weihnachten, in seltenen Fällen auch bis ins neue Jahr, kann das Spiel der Winzer mit der Natur dauern. Für den Winzer geht es dabei oft um alles oder nichts, denn besonders der Eisweinpoker birgt das Risiko des Totalverlustes. Nur etwa 10 Prozent der ursprünglichen Ausgangsmenge ergeben im langjährigen Mittel auch den gewünschten Eiswein in der Flasche. Die restliche Traubenmenge wird selektiv herausgeschnitten oder fällt den unberechenbaren Witterungsumständen zum Opfer.



# Der krönende Abschluss eines kulinarischen Abends

Edelsüße Weine sind grandiose Begleiter festlicher Anlässe und ein hervorragender Aperitif, der Gourmets in Verückung geraten lässt. Wenn das Menü sich vollendet, versprechen Eiswein & Co. ein glanzvolles Finale: Sie empfehlen sich gemäß der Regel „gleich und gleich gesellt sich gern“, besonders zu fruchtigen Desserts, Eis oder Sorbets.

Eine interessante Komposition ergibt, selbst wenn es vielleicht zunächst überraschend klingt, der Genuss mit reifem Edelschimmelkäse: Auf der einen Seite die salzigen bis leicht bitteren Noten des cremigen Käses, auf der anderen Seite die fruchtig süßen Aromen des konzentrierten Weines, der geschmeidig Gaumen und Zunge umhüllt. Sie addieren sich zu einem außergewöhnlichen Geschmackserlebnis.



# Auslese

Hier werden die vollreifen Trauben aus dem Lesegut ausgelesen und getrennt gekeltert. Auslesen bestechen durch ihre gehaltvolle Reife, die Fülle des Buketts und ihre elegante Art. Sie eignen sich für besondere Gelegenheiten und – je nach Jahrgang – auch für lange Lagerzeiten.



## Beerenauslese

Für solche Weine werden nur überreife Beeren verarbeitet. Sie haben einen besonders hohen Reifegrad mit entsprechend hohen Mostgewichten erreicht. Beerenauslesen sind sehr reif, fruchtig und voll und haben das unverkennbare Aroma der echten Botrytis Pilze. Ihre Farbe erinnert an leuchtenden Bernstein.

## Trockenbeerenauslese

Für diese Spitzenweine werden nur rosinenartig eingeschrumpfte und edelfaule Beeren ausgelesen. In Aussehen, Geschmack und Haltbarkeit über Jahrzehnte stellt diese Kostbarkeit eine Steigerung gegenüber der Beerenauslese dar.



# Eiswein – das Meisterstück des Winzers

Insbesondere die Eiswein-Lese, oft in den frühen Morgenstunden, ist eine besondere Herausforderung. Die Kälte macht die Finger starr und schmerzempfindlich. Mühsam werden die eisigen Beeren gelesen und noch in gefrorenem Zustand gekeltert. Eisweine sind für den Winzer immer wieder eine Herausforderung, der er sich kaum entziehen kann. Das Nischenprodukt ist nämlich nicht nur ein Meisterstück, sondern auch der Beweis, dass gerade in kälteren Weinregionen extraktreiche, konzentrierte Weine produziert werden können, die sich durch ein faszinierendes Gleichgewicht von Frucht, Süße und Säure auszeichnen.

Eiswein Fans aus aller Welt schauen ab dem Lesebeginn immer wieder auf das Thermometer und hoffen auf den Kälteeinbruch. Der Wein, der von Anfang an als Rarität produziert wird, ruft die Sammler auf den Plan. Stolze Preise werden für die edlen Kreszenzen verlangt, dennoch reißt man den Winzern die wenigen Flaschen aus den Händen.



# Zur Lagerung bestens geeignet

Für eine langjährige Lagerung sind vor allem edelsüße Weine zu empfehlen. Denn für eine lange Lagerung ist ein hoher Anteil an Extraktstoffen, Fruchtsäure, reifer Süße und Alkohol im Wein notwendig.

Ältere edelsüße Weine bieten mit ihrer Finesse und Harmonie eine Perfektion, die schwer zu überbieten ist. Sie eignen sich vortrefflich für besondere Momente und die großen Ereignisse des Lebens. Sie sollten fachgerecht und kühl gelagert werden und erreichen ihre geschmackliche

Vollendung meist nach fünf bis zehn Jahren. Der Genuss solcher Weine kann auch nach zwanzig oder dreißig Jahren zum unvergesslichen Erlebnis werden.





**WINE**<sub>in</sub>**MODERATION**

WEIN | BEWUSST | GENIESSEN

---

**HERAUSGEBER:**

Deutsches Weininstitut GmbH

Platz des Weines 2

55294 Bodenheim

[info@deutscheweine.de](mailto:info@deutscheweine.de)

[www.deutscheweine.de](http://www.deutscheweine.de)