



Some informations on Icewine

2009 may become an excellent vintage for a special noble sweet wine, the Icewine in Germany. This speciality can only be harvested when outside temperatures in the vineyard are below -7°C .

However, not only the temperature matters it is also the period when these low temperatures appear. The later after regular harvest season which ends usually end of October it is getting cold, the more risky it is to harvest finally good quality grapes for Icewine. And, as it happens more and more often in Germany, in some winters there will be never such cold temperatures to harvest any Icewine. In such winters the winery totally loosing the not harvested grapes.

The German wine law allows only natural freezing and no artificial cooling (like in refrigerators) for the Icewine

Therefore Wineries do a lot to protect the grapes, which they leave on the grapevine for Icewine. For instance they put plastic protection over the grapevine to protect the sweet grapes from being eaten by birds. (see picture 1). Also the longer the grapes hang on the grapevine, the more likely it is, that they get rotten by rain and humidity. Climate conditions which are standard in German late autumns.



(picture 1, taken from RNZ Nov 2009)

In 2009 we have seen ideal conditions for Icewine. A rather early cold weather front arrived middle of December with temperatures down to a minimum of -19°C . Moreover this temperatures lasted for a couple of days giving the wineries enough time to harvest the deep frozen grapes. This lead to highly concentrated must. In the Pfalz and Baden area record must weights of $271^{\circ}\text{Oechsle}$ were achieved. The German wine law requests for Icewine “only” $110^{\circ}\text{Oechsle}$.

The experts are already talking of a historic vintage for Icewine in Germany (see picture 2)

„Historischer“ Eiswein an der Bergstraße
In Heppenheim wurden am Samstag 271 Grad Oechsle gemessen – Winzer danken dem Wettergott

Rhein-Neckar (rnz/aw) Weinbauern in Baden und Württemberg. In der Pfalz und in Südhessen haben die Winzer die kalte genutzt, um süßen Eiswein zu lesen. Die kühlende Kälte haben Winzer an der Hessischen Bergstraße am Samstag ihre Lese zu geernteten Riesling-Eisweine“ gelöst, wie es hieß. Auf einer etwa 0,3 Hektar großen Fläche seien Trauben für bis zu 120 Liter geerntet worden, sagte der Geschäftsführer der Bergstraße Winzergenossenschaft, Otto Guthier, in Heppenheim.

„Mit 271 Grad Oechsle im Heppheimer Felsweg und 267 Grad im Heppheimer Maiberg wurden historische Werte gemessen.“ Guthier dankte insbesondere Wettergott Petrus. „In der klaren Nacht wurde es bei kaltem Ostwind aus dem Odenwald über der isolierten Schneeschicht in den frühen Morgenstunden minus 19 Grad kalt.“ Das seien schlichtweg traumhafte Bedingungen für die Ernte der hart gefrorenen Trauben.

Die Eisweine aus der südhessischen Bergstraße hatte bereits am Freitagmorgen begonnen. Die Winzer bewirtschaften eine Fläche von 263 Hektar. Davon liegen 222 Hektar an der Hessischen und 41 Hektar an der badischen Bergstraße.

An der nördlichen und südlichen badischen Bergstraße wird in diesem Jahr allerdings nur vereinzelt Eiswein gelseen.

go, in Offenburg bei minus 13 Grad. Das Ergebnis der Offenburger Winzergenossenschaft Keller Altsberg: Ein Riesling-Eiswein mit 217 Grad Oechsle.

Auch in Hohenlohe gibt es Eiswein: Die Genossenschaft Heubolz in Pfedelbach erntete 200 Liter der süßen Riesling-Trauben mit 197 Grad Oechsle.

Das Staatsweingut in Weinsberg (Kornes Hohlborn) konnte 184 Grad Oechsle messen. Das Weingut Graub-Abbe in Heilbronn erntete ebenfalls Eiswein.

Auch in der Pfalz wurden bereits ab Freitag bei Minus-Temperaturen im zwiefältigen Bereich feilg Eiswein gelesen. Das Weingut Werter Annelmann aus dem pfälzischen Edenheim meldete für seine Riesling-Trauben 147 Grad Oechsle. Zudem gelang im zweiten Jahr mit der Rebsorte Cabernet Sauvignon ein reter Eiswein, teilte das Weingut mit.

Eiswein gilt als besonders süß mit eleganten Säurenoten. Er wird in der Regel zum Dessert oder als Aperitif getrunken. Eine Flasche kann bis 100 Euro kosten.



(picture 2, taken from RNZ 19th Dec. 09)

Written by MSE Deutsche Weine