

„Darf beim Pressen nicht zu gierig sein“

Eisweinlese | Dank freiwilliger Helfer gibt es aus dem Jahrgang 2015 einen Eiswein der Familie Paul. Die Herstellung ist sehr aufwendig.

Von **Michaela Höberth**

LEOBENDORF | Der erste Montag im neuen Jahr brachte satte Minusgrade mit sich. Sieben Grad unter null zeigte das Thermometer am frühen Morgen, gefühlt war die Luft noch um einiges kälter. Kein Hindernis für die Winzerfamilie Paul: Sie brach gemeinsam mit 40 freiwilligen Helfern um halb sechs Uhr morgens in die Weingärten auf, um den diesjährigen Eiswein zu lesen.

„Den Eiswein kann man nur sehr kurzfristig ernten. Es muss zumindest minus sieben Grad haben, und das über mehrere Tage“, erklärt Johann Paul. 2002 hat er seinen ersten Eiswein erzeugt - mit großem Erfolg: Der Tropfen wurde prämiert. Dass die Eisweinproduktion jedoch viele Tücken hat, lernte er in den darauffolgenden Jahren: „Entweder haben die Vögel die Trauben weggefressen oder es



Mit viel Hingabe gemacht: Johann Paul und sein Sohn Alexander mit einer Flasche Eiswein aus den Vorjahren.

Foto: privat

hat nicht ausreichend gefroren“, erinnert sich Paul zurück. Dennoch nimmt er das Verlustrisiko gerne auf sich: „Es macht mir einfach Spaß, etwas Neues zu probieren. Das hat etwas Schönes an sich“, so Paul.

Bei der Eisweinlese muss es vor allem schnell gehen. „Die Trauben müssen im gefrorenen Zustand in die Presse kommen“, schildert Paul. Sie liefern nur rund ein Fünftel der sonstigen Ertragsmenge, „da darf man nicht zu gierig sein.“ Dafür zeichnen sie sich durch eine besondere Süße aus, die Edelfäule der Beeren gibt dem Tropfen einen speziellen Ton.

Um als Eiswein zu gelten, muss das Produkt einen bestimmten Zuckermesswert aufweisen: „Nur wenn es mindestens 25 Grad Klosterneuburger Mostwaage hat, darf man es als Eiswein verkaufen“, weiß Paul. Der diesjährige Tropfen weist einen Wert von 26,5 Grad auf, wie der Weinbauinspektor nach dem Pressen feststellte.

Paul setzt bei seinem Eiswein auf die Veltliner-Trauben. „Die Bandbreite dieser Sorte ist faszinierend“, schwärmt er. Ab Mai steht der Tropfen zum Verkauf.