

# WEINGUT AM KAISERBAUM

*Hammel-Hundinger*



## 2007 SCHWARZERDE Spätburgunder Blanc de Noir Eiswein edelsüß

**Rebsorten** 100 % Spätburgunder

**Boden** Lehmiger Sand mit Kiesanteil

**Vinifikation** Pressung der bei unter -7 °C am 21. Dezember geernteten Trauben, Vergärung im kleinen, gekühlten Edelstahltank

**Empfohlene Trinktemperatur** 8 – 10 °C

**Ideale Trinkreife** 2008 – 2058

**Analyse** 9 % ~ 269 g/l Restsüße ~ 11,5 g/l Fruchtsäure

**Füllmenge** 0,375 Liter

### Kurzbeschreibung

Durch die Abhängigkeit vom Frost und die wesentlich milderen Winter der letzten Jahre ist Eiswein inzwischen zur echten Rarität geworden. 2007 war das ideale Eiswein-Jahr, denn noch vor Weihnachten konnten bei Frost hochreife und perfekt gesunde Spätburgunder-Trauben geerntet werden. Es passten alle Bedingungen so gut zusammen, dass mit dem nötigen Fingerspitzengefühl ein großer Süßwein mit enormer Konzentration und Lagerpotential entstehen konnte. Ausgezeichnet mit dem 1. Platz beim Deutschen Rotweinpreis (Kategorie edelsüß). Die ganze Geschichte zu diesem Wein auf der nächsten Seite »

### Gutseigene Klassifikation

Literwein ~ Gutswein ~ Kaiserbaum Wein ~ **Kaiserbaum Gold Wein**

Die Krönung jeden Jahrgangs: Streng selektionierte Trauben aus unseren besten Weinbergen bilden die Basis für diese ausdrucksstarken und besonders lagerfähigen Weine.

## Wein Nr. 59

Weingut am Kaiserbaum ~ Hammel-Hundinger

Familie Hundinger ~ Weisenheimer Straße 4 ~ D-67229 Gerolsheim Pfalz ~ t +49 (0) 6238/3562  
info@weingut-am-kaiserbaum.de ~ www.weingut-am-kaiserbaum.de ~ www.mywaytofeelglueck.de

Das Weingut am Kaiserbaum ist anerkannter „Partnerbetrieb Naturschutz“ des Landes Rheinland-Pfalz



# WEINGUT AM KAISERBAUM

*Hammel-Hundinger*



## Die Geschichte zum 2007 Schwarzerde Spätburgunder Blanc de Noir Eiswein edelsüß

Nach dem idealen, sonnigen Herbstverlauf 2007 hatten wir am 21. Dezember das Glück, diesen Spätburgunder Eiswein mit sagenhaften 180° Oechsle ernten zu können. Getragen von der Euphorie einer Ernte, die sich durch hochreife und sehr gesunde Trauben auszeichnete, entschieden wir uns Ende Oktober, den hierfür schon im Frühjahr vorgesehenen, ausgewählten Weinberg tatsächlich für die Eiswein-Ernte vorzubereiten.

Ein Jahr zuvor war erstmals die Idee geboren, einen Eiswein aus roten Trauben zu erzeugen, doch die Witterung des Jahres 2006 machte uns letztlich einen Strich durch die Rechnung.

Um die Abtrocknung der Trauben nach Niederschlägen zu fördern und damit weiterhin ihre Gesundheit zu erhalten, wurden nun in aufwändiger Handarbeit noch im Oktober alle Blätter um die edlen Früchte entfernt. Um die Trauben vor den Vögeln zu schützen, wurde

die Traubenzone zudem mit Netzen abgesichert, die dann kurz vor der Lese wieder entfernt wurden. Das Wetter spielte auf ideale Weise mit, denn im November und auch in den Dezembertagen vor der Lese hatten wir kaum Niederschläge, die der Traubengesundheit hätte schaden können. Groß war die Freude als dann kurz vor Weihnachten das Thermometer deutlich unter die Marke von -7°C fiel. Denn die Mühe und das Risiko hatten sich gelohnt, nun tropfte ein goldgelber Saft aus kerngesunden Spätburgunder-Trauben von ungeahnter Intensität von der Kelter.

Minus 7 °C gilt als Minimum damit eine Traube (bestehend aus Zucker, Fruchtsäuren, Aroma, Wasser, etc.) gefriert. Nur fest gefrorene Trauben eignen sich für Eiswein, daher müssen die Trauben bei entsprechender Temperatur geerntet werden und direkt gepresst werden. Beim Pressvorgang tropft ein deutlich geringerer Anteil Wasser aus der Traube in die Mostwanne, als dies bei nicht gefrorenen Trauben der Fall ist. Daher konzentrieren sich hier alle hochwertigen Inhaltsstoffe der Traube, vom Traubenaroma, über Fruchtsäuren und Zucker.

Spätburgunder-Trauben haben zwar eine rote Schalenfarbe, doch ihr Saft ist hell. Wird aus Spätburgunder ein Rotwein hergestellt, so kann die Farbe aus der Schale nur durch eine längere Kontaktzeit (bei der Maischegärung) in den Saft übergehen. Wie beschrieben, ist es beim Eiswein notwendig, die gefrorenen Trauben direkt zu pressen, für die Farbe bleibt keine Zeit, um aus der gefrorenen Schale in den Saft zu wandern. Es entsteht ein Blanc de noir, ein weiß (blanc) gekelterte Eiswein aus roten Trauben (cépage noir bedeutet im Französischen rote Rebsorte) mit heller, goldgelber Farbe.

Die Einzigartigkeit des Geschmackserlebnisses dieses Eisweins macht nicht nur die enorm hohe Konzentration an Süße aus, sondern das Zusammenspiel, die Balance von Restsüße, Konzentration und einer lebhaften Fruchtsäure, die den Wein nicht einseitig süß wirken lässt. Im Vergleich mit anderen Süßweinen internationaler Weinbaugebiete zeichnen sich deutsche Eisweine durch eine ungeahnte Geschmacksintensität und Verspieltheit bei gleichzeitig geringem Alkoholgehalt aus.

Eiswein ist der grandiose Begleiter festlicher Anlässe und ein hervorragender Aperitif, der Gourmets begeistert. Zum Abschluss eines Menüs, verspricht der Eiswein ein glanzvolles Finale: Er empfiehlt sich gemäß der Regel: gleich und gleich gesellt sich gern – besonders zu fruchtigen Desserts, Eis oder Sorbets.

Wir versprechen nicht zuviel, wenn wir diesen außergewöhnlichen Eiswein für sich alleine, praktisch als Apéritif oder „Dessert-Ersatz“ empfehlen.

### Weingut am Kaiserbaum ~ Hammel-Hundinger

Familie Hundinger ~ Weisenheimer Straße 4 ~ D-67229 Gerolsheim Pfalz ~ t +49 (0) 6238/3562  
info@weingut-am-kaiserbaum.de ~ www.weingut-am-kaiserbaum.de ~ www.mywaytofeelglueck.de  
Das Weingut am Kaiserbaum ist anerkannter „Partnerbetrieb Naturschutz“ des Landes Rheinland-Pfalz

