

# Eiswein von Petgen Dahm – Rarität in Deutschland



Ralf Petgen musste sich warm anziehen beim Ernten der Eisweinbeeren.

**K**ostbare Raritäten belohnen in manchen Jahren des Winzers Geduld! Wenn Winzer pokern ist der Einsatz hoch. Es geht um Trauben, die länger als sonst üblich am Rebstock hängen bleiben und der erbarmungslosen Witterung des Winters ausgesetzt werden.

Bis Januar kann das Spiel der Winzer gegen die Natur dauern. Für den Winzer geht es dabei um alles oder nichts, denn der Eisweinpoker birgt das Risiko des Totalverlustes. Nur etwa zehn Prozent der ursprünglichen Ausgangsmenge ergeben im langjährigen Mittel auch den gewünschten Eiswein in der Flasche.

Die eigentliche Eiswein-Lese, oft in den frühen Morgenstunden, ist anstrengend. Die Kälte macht die Finger starr und schmerzempfindlich. Mühsam werden die gefrorenen Beeren gelesen, am Ende liegt die Erntemenge zwischen drei und fünf Hektoliter pro Hektar.

Im Januar wurden im Perler Hasenberg in den frühen Morgenstunden bei minus 7,5 Grad Celsius 150 Liter vom 2011er Riesling Eiswein mit einem Mostgewicht von 114 Grad Oechsle geerntet. Er wird einer der wenigen Eisweine des Jahrgangs 2011 in Deutschland sein und daher jetzt schon zu einer besonderen Rarität werden.

## Zwei DLG-Gold-Medaillen für alkoholfreie Karlsberg Produkte

Die Karlsberg Brauerei wurde erneut für die Qualität ihrer Brauerzeugnisse mit zwei Gold-Medaillen von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) ausgezeichnet. Prämiert wurden Gründel's fresh und Karlsberg Weizen alkoholfrei.

**E**in weiteres prämiertes „Goldstück“ der Brauerei ist Karlsberg Weizen alkoholfrei. Hierbei setzen die Brauer auf natürliche Zutaten, verfeinert mit heimischem Weizen aus der Kupfermühle Bindewald. „Damit erreichen wir einen aromatisch-würzigen und erfrischenden Weizenbierschmack – jedoch ohne Alkohol“ sagt

Dr. Hans-Georg Eils, Geschäftsführer Technik von Karlsberg. Und er fügt hinzu: „Für uns steht das Brauen bester Bierqualität an erster Stelle. Dabei setzen wir auf die Exzellenz unserer Brauer und Braumeister, die Auswahl bester Rohstoffe, die Sorgfalt beim Brauen und ein großes Stück Heimat. Die DLG Gold-Auszeichnungen zeigen deutlich, dass wir damit nicht nur unsere Kunden, sondern auch eine Expertenjury überzeugen können.“ Mit den DLG-Medaillen in Gold erhalten die Verbraucher eine Orientierungshilfe und die Bestätigung für außergewöhnliche und vor allem konstante Bierqualität.

