



Edelsüßes von der Mosel

Geschätzte Spezialität: Strohwein-Pressung in Wellenstein

WELLENSTEIN/LUXEMBURG

Er ist der weniger bekannte Bruder des Eisweins, der Strohwein. Sollten sich die klimatischen Bedingungen aber weiter in Richtung laue Winter bewegen, wird der Strohwein irgendwann den Eiswein, der eine Temperatur von -7° Celsius beim Lesen verlangt, verdrängen.

Der „Strohwein“ (Vin de Paille) ist natürlich nicht aus Stroh. Seinen Namen hat er, weil früher die Trauben auf Stroh gebettet wurden, um sie schonend über einen langen Zeitraum lagern und trocknen zu können. Die Trauben für den Strohwein werden zunächst in der normalen Lesezeit geerntet. Die mit allergrößter Sorgfalt ausgesuchten Trauben werden dabei vorsichtig in offene Kisten gelegt, um an einem gut belüfteten Platz ohne Fäulnis trocknen zu können. Erst nach einigen Monaten werden dann die



Strohwein ist ein Nischenprodukt, dessen Menge immer sehr gering ausfällt

Beeren gepresst. Während dem Eiswein das Wasser durch den Frost entzogen wird, ist es beim Strohwein die schlichte Verdunstung von bis zu 80 Prozent der Flüssigkeit. Wie der Eiswein zeichnet sich der Strohwein durch ein außergewöhnlich reiches Aroma und eine besondere Süße aus. Aus einem Volumen von rund 1.000 Kilogramm Lesegut können nach knapp zwei Monaten Trocknungszeit nur rund 150 Liter Most gewonnen werden. Die Mindestgüte für Strohwein liegt bei 130° Oechsle. Gestern Morgen wurde in der Kellerei Wellenstein der „Domaines Vinsmoselle“ der 2017er Strohwein gepresst. Durch die Vergärung, die wegen des hohen Zuckergehaltes nicht so lange dauern darf, muss ein Strohwein einen Alkoholgehalt von mindestens 13,5% erreichen. Strohwein ist nicht ganz billig, aber ein außerordentlicher Genuss, die 0,375 Liter-Flasche liegt um die 40 Euro.

www.vinsmoselle.lu



Der Wert von 231° Oechsle ist schon außergewöhnlich



In einigen Wochen kann man den 2017er „Vin de paille“ verkosten

Fotos: Editpress/Julien Garroy