

Ein Blick hinter die Weinproduktion 69.17

Freunde der Vinothek Die Vereinsmitglieder besichtigten den Strombergkeller der Weingärtner Stromberg-Zabergäu.

Bönnigheim. Zu einem Besuch im Strombergkeller der Weingärtner Stromberg-Zabergäu hatten die Freunde der Vinothek kürzlich zum ersten Weinkolleg nach der Sommerpause eingeladen. Der „Blick hinter die Kellertür“ mit Kellermeister Uwe Hirschmüller gestaltete sich laut Vereinsbericht für die 30 Besucher zu einem sehr informativen Rundgang.

Der Rundgang durch die Bönnigheimer Betriebsanlagen der drittgrößten Weingärtnergenossenschaft (WG) in Württemberg begann bei der Traubenannahme. Die Weinproduktion liege bei durchschnittlich acht bis zehn Millionen Kilogramm. Die wertvollen Inhaltsstoffe der Beeren wie etwa Farbe oder Phenole seien in der Schale konzentriert, es gelte, diese bestmöglich zu extrahieren. Rosé-Weine und Weißherbst stünden vor der Gärung nur wenige Stunden auf der Maische. Dann würden sie abgepresst und der Most wie Weißwein vergoren. Deshalb zeichneten sich Roséweine durch den Körperreichtum und den Alkoholgehalt von Rotweinen aus, aber auch durch die Frische und die Fruchtigkeit eines Weißweins. Bei der Maischegärung liege der Wein zwei bis

drei Wochen auf der Maische und werde dann im großen Holzfass und auch in gebrauchten Barriquefässern ausgebaut.

Die Frage nach einer Vermeidung zu hoher Alkoholgehalte nahm der Kellermeister zum Anlass, auf die Wichtigkeit des optimalen Lesezeitpunktes hinzuweisen, mit dem zu hohen Mostgewichten und damit der Tendenz zu höheren Alkoholgehalten begegnet werden könne. Nicht der maximale Zuckergehalt der Trauben sei somit entscheidend, sondern die physiologische Reife, also die Ausgewogenheit der bestimmenden Qualitätsfaktoren wie Farbe, Phenolgehalt, Aromastoffe sowie Säuren und Zucker.

Die Verkostung eines 2014er Epos Lemberger trocken, selektiert und ertragsreduziert gelesen, Maischevergoren und im großen Holzfass und gebrauchten Barriquefässern ausgebaut, im Geschmack sehr ausgeprägt mit viel Kraft und Fülle, gab dann Anlass für eine vertiefende Diskussion, die die Vorsitzende der Weinfreunde Regine Jung mit dem Dank an Kellermeister Uwe Hirschmüller für „diese Kellerführung der Extraklasse“ abschloss. bz

