



AUGUST ESER  
RHEINGAU

## Das Winzer-ABC

### **E** entalkoholisierter Wein

Ein brandheißes Thema und sicherlich eine wunderbare Alternative, wenn es mal „ohne“ sein soll. Mit unserem Riesling 0,0 % (gesprochen Null-Komma-X) haben wir am Gemeinschaftsprojekt des Rheingauer Weinbauverbandes teilgenommen.

Aber was steckt dahinter: Es kann verschiedene Gründe geben, warum man keinen Alkohol zu sich nehmen möchte, jedoch was tun, wenn die Wasser/Saft/Heißgetränke Alternativen ebenfalls nicht in Frage kommen. Das alkoholfreie Bier hat sich längst etabliert und nun eben der Wein. Der Duft ist eindeutig nach Wein, jedoch rücken die fruchtigen und filigranen Aromen etwas in den Hintergrund. Der Geschmack hat Länge und Würze.

Wie ist die technische Umsetzung: Bereits die Trauben werden speziell ausgewählt: Es soll ein sehr aromatisches Traubengut sein, möglichst nicht viel Oechsle und eine niedrige Säure haben.

Im Keller werden die Trauben gepresst und der Most aromaschonend bis trocken vergoren, da der Restzucker das Entalkoholisieren behindert. Möglichst zügig nach der Gärung soll es losgehen: Um den Alkohol aus dem Wein zu lösen ist eine spezielle Maschine nötig, die wir Winzer in der Regel nicht haben und deshalb liefern wir unseren Wein z. B. zu einer Kellerei.

Das qualitätserhaltend Verfahren der Vakuum-Destillation wurde bei unserem 0,0% angewendet. Der Alkohol wird bei einer Temperatur von 27°C schonend und schnell in einem Vakuum verdampft und die entwichenen Aromen mittels einer Rückgewinnung aus den Spirituosenfraktionen geholt. Am Ende muss der Alkoholgehalt unter 0,05% Vol liegen - Zum Vergleich haben manche Fruchtsäfte ca. 1% vol, da überreife Früchte bereits am Baum gären.

Ein kompletter Entzug ist möglich, jedoch geschmacklich sehr zehrend für das Getränk.

Da Alkohol und Zucker Aromaträger im Wein darstellen, wirken die trockenen entalkoholisierten Weine dann etwas „mager“, zum Ausgleich setzt man dann z.B. Traubenmost zu, der den Zuckergehalt erhöht und somit die Aromen einen Träger finden und für uns schmeckbar werden.

Nach dem Alkoholentzug unterliegt dieses Getränk im Übrigen nicht mehr dem Weingesetz, sondern dem Lebensmittelrecht und muss deshalb mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum und einer Nährwert Tabelle versehen werden. Also wundern Sie sich nicht, dass diese Angabe plötzlich auftaucht.

Das Geschmackserlebnis eines entalkoholisierten Weines ist definitiv anders als mit Alkohol, jedoch stellen sie eine geschmackvolle Alternative zu Softdrinks oder anderen Getränken dar und haben ihren Platz gefunden.

Probieren Sie es aus!

Wir hoffen, dass Ihnen dieser Eintrag gefallen hat. Lesen Sie mehr zu ergänzenden und neuen Themen in den nächsten Newslettern.

*The Dodo und Désirée zu Knyphausen*

Dodo Freiherr zu Knyphausen und Désirée Eser Freifrau zu Knyphausen

Weingut August Eser, Friedensplatz 19, 65375 Oestrich-Winkel Tel. 06723-5032, [www.eser-wein.de](http://www.eser-wein.de)

