



## Krönender Abschluss des 2015er-Jahrgangs

### Erste Eisweinlese bei der Remstalkellerei seit 2012

+++ Weinstadt, den 20. Januar 2016 – Das Warten hat sich gelohnt: Die Remstalkellerei aus dem württembergischen Weinstadt konnte am gestrigen Dienstag den ersten Eiswein seit 2012 lesen. Bei minus zehn Grad Celsius waren die Bedingungen zur Lese der Rieslingtrauben aus der Lage Endersbacher Wetzstein optimal.

„Nach dem bisher eher milden Winter hatten wir die Hoffnung schon beinahe aufgegeben“, berichtet Jens Bolte, der Leiter des Qualitätsmanagements der Remstalkellerei. „Umso größer war die Freude über die frostigen Temperaturen der letzten Tage.“ Am frühen Dienstagmorgen lasen die Familien Albert Hekeler, Bernhard Schwegler und Familie Werner und Christian Schaal die gefrorenen Beeren. Sie erreichten ein Mostgewicht von guten 180° Oechsle, über die erzeugte Menge kann derzeit noch keine Angabe gemacht werden. Ideale Voraussetzung für eine Eisweinlese war der gute Gesundheitszustand der 2015er-Trauben. „Die Eisweinlese ist für uns der krönende Abschluss des sehr guten 2015er-Jahrgangs. Unser Dank gilt den Familien, die sich mit viel persönlichem Engagement für diese Spezialität eingesetzt haben“, zeigt sich auch Betriebsleiter Manfred Wipfler zufrieden.

Die Voraussetzung für die Herstellung von Eiswein sind Temperaturen unter minus sieben Grad Celsius. Auch tagsüber müssen die Temperaturen im Minusbereich bleiben. Die Trauben werden noch am gleichen Morgen im gefrorenen Zustand gekeltert. Die daraus entstandenen Weine sind aufgrund ihres hohen Restzuckergehaltes besonders süß.

Weitere Informationen erhalten Sie unter: <http://www.remstalkellerei.de/>.

### Kontakt:

Natalie Lumma  
profitext.com Strategie & Kommunikation  
Iggelheimer Str. 26  
67346 Speyer

Tel.: 06232 / 100 111 25  
Mail: [lumma@profitext.com](mailto:lumma@profitext.com)  
[www.profitext.com](http://www.profitext.com)

Remstalkellerei eG  
Kaiserstraße 13  
71384 Weinstadt

Tel.: 07151 / 6908 0  
Mail: [info@remstalkellerei.de](mailto:info@remstalkellerei.de)  
[www.remstalkellerei.de](http://www.remstalkellerei.de)